

# Blitz Hollandaise Soße - schnell & einfach

Meine Blitz-Variante ist in 10 Minuten gemacht und für alle die keine Lust auf Tetra Pack oder eine aufwendige Sauce Hollandaise haben.



★★★★★  
380 Bewertungen

Vorbereitungszeit  
5 Min.

Zubereitungszeit  
5 Min.

Gesamtzeit  
10 Min.

Portionen: 4 Personen

## ZUTATEN

<input type="checkbox"/>	200 g <b>Butter</b> keine "streichart"-Sorte verwenden! Am besten Deutsche Markenbutter / Süßrahmbutter
<input type="checkbox"/>	3 <b>Eigelbe</b> Größe L und sehr frisch
<input type="checkbox"/>	1 EL <b>Limettensaft</b> , frisch gepresst alternativ Zitronensaft oder weglassen
<input type="checkbox"/>	1 TL <b>Dijonsenf</b>
<input type="checkbox"/>	1 TL <b>Crème fraîche</b>
<input type="checkbox"/>	1 TL <b>Zucker</b>
<input type="checkbox"/>	1/2 TL <b>Weißwein-Essig</b> nach Belieben zum Abschmecken
<input type="checkbox"/>	<b>Salz, Pfeffer</b> zum Abschmecken

## ANLEITUNG

1. Zuerst 3 **Eier** trennen. Die 3 **Eigelbe** in einen Rührbecher geben mit 1 EL **Limettensaft**, 1 TL **Senf**, 1 TL **Crème fraîche**, 1 TL **Zucker** und etwas **Salz** mit dem **Pürierstab** pürieren.

***TIPP:** Die Eiweise kannst Du zum Teil zum Beispiel für meine **Nuss-Makronen** verwenden.*



2. Die 200 g **Butter** in einem kleinen **Topf**, aus dem man auch einhändig gut und gezielt ausgießen kann, **schmelzen** lassen und kurz **aufkochen**.

***HINWEIS:** Die Molke setzt sich ab, normalerweise wird deshalb die flüssige Butter passiert, aber glaube mir, dass sie bei der Blitz-Variante drin bleibt tut dem Geschmack keinen Abbruch.*

3. Jetzt gießt Du die **heiße Butter** direkt aus dem Topf und bei laufendem **Pürierstab** langsam zu der **Eimasse**. Im Anschluss schmeckst Du mit **Salz, Pfeffer** und wahlweise dem **Weißweinessig** ab.

***TIPP:** Solltest Du Spargel kochen, kannst Du auch noch etwas heißes Spargelwasser unter die Blitz Sauce Hollandaise rühren, wenn sie Dir zu dickflüssig ist. Oder auch einfach etwas heißes Wasser aus dem Wasserhahn nehmen.*



4. Die Blitz-Hollandaise Soße sollte am besten direkt **warm servieren**. Denn sie wieder zu erwärmen ist etwas tricky, da ein Ei bei ca. 65 bis 68 °C gerinnt.