

Hollandaise

15 und ihre klassischen feinen Saucen

Die Hollandaise gehört zu den klassischen Grundsaucen der französischen Küche. Sie ist eine warme, aufgeschlagene Sauce, deren Grundbestandteile frisches Eigelb, gute Butter und eine aromatisierende Reduktion von Schalotte, Weißwein und Weißweinessig sowie weißer Pfeffer ist.

Aus dieser Grundsauce leiten sich eine Vielzahl von Abwandlungen ab, die je nach Gericht sehr raffiniert zubereitet werden. – Wer also eine Hollandaise *nur* zu Spargel assoziiert, hat die Vielfältigkeit ihrer Anwendung und das Beste verpasst.

Die FEINE KÜCHE hat hier ein kleines Kompendium geschaffen, um fünfzehn exquisite Buttersaucen vorzustellen, die jeden überzeugen werden. – Viel Spaß beim Zubereiten!

SAUCE HOLLANDAISE KLASSISCHES BASISREZEPT

ZUTATEN:

200 g	geklärte Butter
1	Schalotte (fein gewürfelt)
3	weiße Pfefferkörner
2	Stück Piment
2 EL	milder Weißweinessig
2 EL	Wasser
50 ml	trockener Weißwein (z.B. Riesling, Soave)
3	Eigelb (Gr. M)
1 – 2	Spritzer Zitronensaft
	Meersalz
	weißer Pfeffer

1 Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Topf vom Herd nehmen und die Butter etwas abkühlen lassen. Butter-Eiweiß vorsichtig abschöpfen. – Man erhält eine geklärte Butter.

2 Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Weiße Pfefferkörner mit einem Messerrücken oder in einem Mörser zerdrücken. Anschließend Schalottenwürfel und Pfefferkörnern mit dem Essig übergießen und vollständig einkochen. Mit zwei Esslöffel Wasser ablöschen. Weißwein angießen, in einem kleinen Topf auf einen Esslöffel Reduktion einkochen. Abkühlen lassen, Sud durch ein Sieb in eine Schlagschüssel passieren. Dabei die Schalotten mit einem Löffel gut ausdrücken.

3 Eigelb in die Schlagschüssel zu der Reduktion in die Schlagschüssel geben und mit der Reduktion verschlagen. Danach über einem heißen Wasserbad (max. 60 – 70 °C) einige Minuten mit dem Schneebesen so lang aufschlagen, bis eine leicht dickliche Creme entsteht (*Das berühmte »zur Rose abziehen«*).

4 Die geklärte Butter dann erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl mit dem Schneebesen unter die Eigelbcreme rühren. – Sauce Hollandaise mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce soll cremig sein. – Sofort servieren.

SAUCE BEARNAISE

ZUTATEN :

200 g	Butter
1	Schalotte (fein gewürfelt)
3	weiße Pfefferkörner
2 Stück	Piment
2 EL	milder Weißweinessig
50 ml	trockener Weißwein (z.B. Riesling)
2	Zweige Estragon
50 g	Kerbelstiele
3	Eigelb (Gr. M)
1 – 2	Spritzer Zitronensaft
	Meersalz
	weißer Pfeffer
nach Gusto	dazu frischer Estragon (gehackt)
	frischer Kerbel (gehackt)

ZUBEREITUNG :

Wie bei der Hollandaise verfahren. Für die Reduktion zusätzlich 2 Zweige Estragon und die Kerbelstiele mit köcheln. Fein gehackten Estragon und Kerbel zum Schluss in die Sauce geben und 5 Minuten ziehen lassen.

SERVIEREN ZU :

Berühmte klassische Sauce zu einem Chateaubriand; auch zu Fisch oder gegrilltem oder kurzgebratenem Fleisch; gedünsteter Fisch oder Spargel.

SAUCE MALTAISE

ZUTATEN :

200 g	geklärte Butter
1	Schalotte (fein gewürfelt)
3	weiße Pfefferkörner
2 Stück	Piment
2 EL	milder Weißweinessig
50 ml	trockener Weißwein (z.B. Riesling)
2 EL	Blutorangensaft
3	Eigelb (Gr. M)
1 – 2	Spritzer Zitronensaft
	Meersalz
	weißer Pfeffer
sowie	Zesten von Blutorange
	Filets von Blutorange

ZUBEREITUNG :

Wie bei der Hollandaise verfahren. Für die Reduktion zusätzlich 2 EL Blutorangensaft zugeben. Blanchierte Zesten von der Blutorange zum Schluss in die Sauce geben.

SERVIEREN ZU :

Fisch-, Gemüse- und Spargelgerichten

SAUCE CHORON

ZUTATEN :

200 g	Butter
1	Schalotte (fein gewürfelt)
3	weiße Pfefferkörner
2 Stück	Piment
2 EL	milder Weißweinessig
50 ml	trockener Weißwein (z.B. Riesling)
3	Eigelb (Gr. M)
1 – 2	Spritzer Zitronensaft
	Meersalz
	weißer Pfeffer
nach Gusto	Tomatenmark
	Tomatenconcassée.

ZUBEREITUNG :

Genau wie bei der Bearnaise-Reduktion (!) verfahren. Zum Schluss noch Tomatenmark und Tomatenconcassée unterrühren.

SERVIEREN ZU :

vor allem zu Fischgerichten, passt aber auch gut zu Lamm.

SAUCE CHANTILLY

ZUTATEN :

200 g	geklärte Butter
1	Schalotte (fein gewürfelt)
3	weiße Pfefferkörner
2 Stück	Piment
50 ml	trockener Weißwein
30 ml	trockener Weißwein (z.B. Riesling)
3	Eigelb (Gr. M)
1 – 2	Spritzer Zitronensaft
	Meersalz
	weißer Pfeffer
sowie	geschlagene Sahne
	Meerrettich

ZUBEREITUNG :

Wie bei der Hollandaise verfahren. Zum Schluss 2 EL geschlagene Sahne und 1 – 2 gehäufte TL Meerrettich unterheben.

SERVIEREN ZU : Roastbeef

SAUCE FOYOT

ZUTATEN :

200 g	Butter
1	Schalotte (fein gewürfelt)
3	weiße Pfefferkörner
2 Stück	Piment
2 EL	Estagonessig
50 ml	trockener Weißwein (z.B. Riesling)
3	Eigelb (Gr. M)
1 – 2	Spritzer Zitronensaft
	Meersalz
	weißer Pfeffer
sowie	Fleischglace oder konzentrierter Jus de viande

ZUBEREITUNG :

Wie bei der Hollandaise verfahren. Zum Schluss noch Glace oder Jus unterrühren.

SERVIEREN ZU :

Alternative zur Sauce Bearnaise und ein Traum zu kurz gebratenem Rindfleisch oder Fisch

SAUCE SOUVAROFF

ZUTATEN :

200 g	geklärte Butter
1	Schalotte (fein gewürfelt)
3	weiße Pfefferkörner
2 Stück	Piment
2 EL	Estagonessig
50 ml	trockener Weißwein (z.B. Riesling)
3	Eigelb (Gr. M)
1 – 2	Spritzer Zitronensaft
	Meersalz
	weißer Pfeffer
sowie	Fleischglace
	Trüffelstreifen

ZUBEREITUNG :

Wie bei der Hollandaise verfahren. Zum Schluss noch Glace oder Jus unterrühren. Feine Streifen von Trüffel oder Trüffelcarpaccio vervollständigen die Sauce.

SERVIEREN ZU :

Filet Mignon, Fasan

SAUCE VÉNÉTIENNE

ZUTATEN :

200 g	geklärte Butter
1	Schalotte (fein gewürfelt)
3	weiße Pfefferkörner
2 Stück	Piment
1 EL	milder Weißweinessig
50 ml	trockener Weißwein (z.B. Riesling)
4	Eigelb (Gr. M)
1 – 2	Spritzer Zitronensaft
	Meersalz
	weißer Pfeffer
sowie	Püree aus Petersilie, Kerbel, Estragon und wenig Spinat

ZUBEREITUNG :

Die »grüne« Hollandaise: Wie bei der Hollandaise verfahren. Für die Reduktion zusätzlich 2 Zweige Estragon und die Kerbelstiele mit köcheln. Zum Schluss ein fein gemahlene Püree von Petersilie, Kerbel, Estragon und wenig Spinat in die Sauce geben.

SERVIEREN ZU :

Gedünsteter Edelfisch, pochierte Eier

SAUCE DIVINE

ZUTATEN :

200 g	geklärte Butter
1 TL	Trüffelöl
2	Schalotten (fein gewürfelt)
3	weiße Pfefferkörner
2 Stück	Piment
1 TL	süßer Sherry
40	jus de volaille
2 EL	trockener Weißwein (z.B. Riesling)
4 EL	Wasser
1 EL	Weißweinessig
3	Eigelb (Gr. M)
1 – 2	Spritzer Zitronensaft
1 EL	geschlagene Sahne
	Meersalz
	weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG :

Einen Topf mit Wasser für ein Wasserbad erhitzen. Pfeffer, gewürfelte Schalotte, Jus de volaille, Sherry, Weißwein, und Essig auf 1 EL einreduzieren.

Die Reduktion durch das Feinsieb passieren.

Die Reduktion und die Eigelbe in einen Schlagkessel oder Topf geben und im Wasserbad solange schlagen, bis sich eine beginnende leichte Bindung einstellt.

In die handwarme, geklärte Butter das Trüffelöl rühren und dann mit einem dünnen Strahl, unter die Eimasse schlagen.

Nun die geschlagene Sahne unterheben. Würzen und pfeffern und gegebenenfalls noch ein wenig Zitronensaft zufügen. – Die Sauce sollte eine dickflüssige Konsistenz haben.

SERVIEREN ZU :

Die »göttliche« Sauce vor allem für feine Gemüsegerichte und edles Geflügel (Täubchen, Stubenkücken, Rebhuhnbrüstchen etc.)

SAUCE MOUSSELINE

ZUTATEN :

200 g	geklärte Butter
1	Schalotte (fein gewürfelt)
3	weiße Pfefferkörner
2 Stück	Piment
2 EL	milder Weißweinessig
100 ml	Champagner oder guter Sekt
2 EL	geschlagene Sahne
3	Eigelb (Gr. M)
1 – 2	Spritzer Zitronensaft
	Meersalz
	weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG :

ZUBEREITUNG :

Wie bei der Hollandaise verfahren. Zum Schluss die Sahne unter die Hollandaise ziehen.

SERVIEREN ZU :

zu besonders feinen Spargelgerichten. (Die Schaum-Buttersauce ist leichter)

SAUCE CÉDARD

ZUTATEN :

200 g	Butter
1	Schalotte (fein gewürfelt)
3	weiße Pfefferkörner
2 Stück	Piment
1 EL	milder Weißweinessig
50 ml	trockener Weißwein (z.B. Riesling)
200 g	Champignons
100 ml	Geflügelfond
½ – 1 EL	Glacé de volaille oder Jus de volaille
3	Eigelb (Gr. M)
1 – 2	Spritzer Zitronensaft
	Meersalz
	weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG :

Wie bei der Hollandaise verfahren. Der Reduktion Champignonfond zusetzen. Dazu die Champignons klein hacken und im Geflügelfond auf die Hälfte reduzieren. Zum Schluss unter die Sauce Glacé de volaille ziehen.

SERVIEREN ZU :

Klassische Sauce zu Artischocken, passt hervorragend auch zu Spargel mit Parmaschinken.

SAUCE DIJONNAISE

ZUTATEN :

200 g	geklärte Butter
1	Schalotte (fein gewürfelt)
3	weiße Pfefferkörner
2 Stück	Piment
1 EL	milder Weißweinessig
50 ml	trockener Weißwein (z.B. Riesling)
3	Eigelb (Gr. M)
1 – 2	Spritzer Zitronensaft
	Meersalz
	weißer Pfeffer

Sowie 2 – 3 TL Dijonsenf mit Weißwein

ZUBEREITUNG :

Wie bei der Hollandaise verfahren. Zum Schluss den Senf unter die Hollandaise ziehen und einer Prise Zucker abschmecken.

SERVIEREN ZU :

gedünsteten Fisch und pochierte Eier.

SAUCE AU CAVIAR

ZUTATEN :

200 g	geklärte Butter
1	Schalotte (fein gewürfelt)
3	weiße Pfefferkörner
2 Stück	Piment
1 EL	milder Weißweinessig
50 ml	trockener Weißwein (z.B. Riesling)
3	Eigelb (Gr. M)
1 – 2	Spritzer Zitronensaft
	Meersalz
	weißer Pfeffer

Sowie Velouté de poisson
Kaviar
geschlagene Sahne

ZUBEREITUNG :

Wie bei der Hollandaise verfahren. Zum Schluss 2 – 3 EL Velouté de poisson, geschlagene Sahne unterheben und mit Kaviar verfeinern.

SERVIEREN ZU :

Edelfisch

SAUCE PALOISE

ZUTATEN :

200 – 250 g	Butter
1	Schalotte (fein gewürfelt)
4	weiße Pfefferkörner
2 Stück	Piment
1 EL	milder Weißweinessig
40 ml	trockener Weißwein (z.B. Riesling)
2	Zweige Estragon
50 g	Kerbelstiele
4	Eigelb (Gr. M)
1 – 2	Spritzer Zitronensaft
	Meersalz
	weißer Pfeffer

nach Gusto dazu fein gehackte Minzeplättchen

ZUBEREITUNG :

Wie bei der Bearnaise verfahren. Für die Reduktion zusätzlich zum Schluss fein gehackte Minzeblättchen unterheben.

SERVIEREN ZU :

Hervorragend zu Lamm

SAUCE DUNANT

ZUTATEN :

200 – 250 g	Butter
1	Schalotte (fein gewürfelt)
3	weiße Pfefferkörner
2 Stück	Piment
1 EL	milder Weißweinessig
30 ml	trockener Weißwein (z.B. Riesling)
4	Eigelb (Gr. M)
1 – 2	Spritzer Zitronensaft
	Meersalz
	weißer Pfeffer

Sowie Langustenbutter
Trüffelfond

ZUBEREITUNG :

Wie bei der Hollandaise verfahren. Zum Schluss Langustenbutter und Trüffelfond unter die Hollandaise mischen und mit einem Stabmixer aufmixen.

SERVIEREN ZU :

Feinen Fischgerichten, Scambi, Langusten

SAUCE DAUMONT

ZUTATEN :

200 g	geklärte Butter
1	Schalotte (fein gewürfelt)
3	weiße Pfefferkörner
2 Stück	Piment
1 EL	milder Weißweinessig
50 ml	trockener Weißwein (z.B. Riesling)
50 ml	Austernfond
3	Eigelb (Gr. M)
1 – 2	Spritzer Zitronensaft
	Meersalz
	weißer Pfeffer

Sowie Champignons, fein gehackt
Trüffelwürfel, fein gehackt
pochierte Austern, gehackt

ZUBEREITUNG :

Wie bei der Hollandaise verfahren. Der Reduktion Austernfond zusetzen. Zum Schluss die fein gehackten Champignons, Trüffeln und Austern unterheben.

SERVIEREN ZU :

Austern, Muscheln, Edelfisch