

Sauce Hollandaise mit Verpoorten Eierlikör

Zutaten

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1/8 Liter Weißwein
3 Estragonblätter
1 Lorbeerblatt
4 Pfefferkörner
1 Schalotte
250 g Butter
3-4 Eigelb
Zitronensaft
Salz
Zucker
Pfeffer



Zubereitung

Schalotte, Weißwein, Estragonblätter, Pfefferkörner und das Lorbeerblatt in einem Topf zum Kochen bringen und so lange köcheln, bis nur noch etwa 4 El Flüssigkeit übrig bleiben. Diese Reduktion durch ein Sieb gießen. Butter erwärmen und klären, die Eigelb mit der Flüssigkeit, einer Prise Salz und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör im Wasserbad schaumig schlagen. Die warme, zerlassene Butter wird langsam und tropfenweise unter ständigem Rühren dazugegeben, zum Schluss mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und die fertige Soße sofort zum Gemüse servieren.

Leser-Tipp

Das Wasserbad hilft, die Soße behutsam bei nicht zu hohen Temperaturen herzustellen. Man hängt dazu einen kleinen Topf oder eine Metallschüssel in einen größeren Topf mit siedendem Wasser.

[Link zum Rezept: Sauce Hollandaise mit Verpoorten Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de