



Sauce Hollandaise mit Limette und Chili

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel

ZUTATEN: für 4 Portionen

200 g	Butaris Butterschmalz
1/2 TL	Weißer Pfefferkörner
1	Schalotte
100 ml	trockener Weißwein
1 kleine	rote Chilischote
1	Bio-Limette
2	Eigelb (Gr. M)
1 Prise	Zucker
	Salz

ZUBEREITUNG:

Schritt 1/3

Für die Hollandaise Butaris Butterschmalz langsam schmelzen. Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. Schalotte schälen und fein würfeln. Weißwein, Schalotte und Pfeffer in einem Topf aufkochen. Alles ca. 5 Minuten bei starker Hitze auf ca. 75 ml Flüssigkeit einkochen lassen. Die Reduktion vom Herd nehmen, durch ein feines Sieb gießen und etwas abkühlen lassen.

Schritt 2/3

Chilischote waschen, trocken tupfen, evtl. entkernen und Schote fein hacken. Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen.

Schritt 3/3

Eigelb und Weißweinreduktion verquirlen, mit etwas Salz und einer Zucker würzen. Eigelb-Mix in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Flüssiges Butaris Butterschmalz nach und nach langsam unterschlagen. Chili zugeben. Soße mit Zucker, Salz, Limettensaft und -schale abschmecken. Falls die Soße zu dickflüssig ist, 1 - 2 TL Wasser einrühren.

Abdruck honorarfrei/Abdruck nur mit Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste/Belege erbeten.

Bildnachweis: © Butaris Butterschmalz

Die Verwendung von Rezept und Bild ist gestattet für die Nutzung in Print- und Online-Medien. Sofern Rezept und Bild darüber hinaus verwendet werden sollen, bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Dairy Fine Food GmbH.