

Soße A'la Hollandaise

Zutaten:

3 Eigelb
1 EL Zitronensaft
1 TL Butter
150g Butter
1 EL süße Sahne
Salz
weißer Pfeffer

Zubereitung:

Eigelb, Zitronensaft und den TL Butter zusammen schaumig rühren.

Die restliche Butter schmelzen, bis sich kein Schaum mehr bildet und unter die Eimasse rühren.

Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu kaltem oder warmem Fleisch oder zu feinem Gemüse servieren.