



Sauce ♥ Hollondaise



♥ Zutaten

- › 4 Kartoffeln
- › 500 g grüner Spargel

- › 120 g Butter
- › 1 Eigelb
- › 1 1/2 EL Wasser
- › 1/2 EL Zitronensaft
- › Salz & Pfeffer

Die Kartoffeln wie gewohnt in Salzwasser garen.

Den Spargel nach belieben schälen und ebenfalls in Salzwasser, mit einem Schuss Zitronensaft garen.

Die Butter in der Mikrowelle schmelzen.

Wasser in einem Topf erhitzen. Ein festes Gefäß/Schüssel nehmen, welches im Wasserbad erhitzt werden kann.

Die Schüssel ins Wasserbad stellen und das Eigelb rein schlagen und mit einem Schneebesen das Eigelb schaumig aufschlagen.

Den Zitronensaft und das Wasser dazugeben.

Dauerhaft mit dem Schneebesen rühren.

Jetzt kommt etwas Salz hinzu und nach und nach Löffelweise die Butter.

Das Wasserbad darf nicht köcheln, sonst gerinnt die Soße.

Dauerhaft mit dem Schneebesen rühren.

Wenn die ganze Butter eingerührt ist, die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Essen geben.

