



# HOLLANDAISE SAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bain-marie- und Tiefkühlstabil



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**150 g**

**70 ml** Weißweinreduktion/Brühe

**6** Eigelb

**400 g** Geklärte Butter

**1** Zitrone(n), Saft davon

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Weißwein zum Kochen bringen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
2. QimiQ Saucenbasis und Eigelb mit einem Stabmixer gut mixen.
3. Die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
4. Weißweinreduktion und Zitronensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Wahlweise mit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren oder in den iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und warm stellen.