

## Sauce Hollandaise

– schnell und einfach  
(Original: <https://emmikochteinfach.de/>)

*Was Emmi schreibt, stimmt: Besser als die Fertigsauce aus dem Tetra Pak: Meine blitzschnelle Hollandaise-Variante ist mit wenigen Zutaten in nur 10 Minuten frisch zubereitet und schmeckt cremig-lecker zu vielen Gerichten.*

### Zutaten

200 g Butter keine  
4 Eigelb ganz frisch  
1 EL Limettensaft, frisch gepresst alternativ Zitronensaft oder weglassen  
1 TL Dijonsenf  
1 TL Crème fraîche  
1 TL Zucker  
1/2 TL Weissweinessig nach Belieben zum Abschmecken  
Salz, Pfeffer zum Abschmecken

### Zubereitung

Die Butter in einem kleinen Topf, aus dem man auch einhändig gut und gezielt ausgiessen kann, schmelzen lassen und kurz aufkochen.

Die restlichen Zutaten in einen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab pürieren.

Die heisse Butter direkt aus dem Topf und bei laufendem Pürierstab langsam zur Eimasse giessen. Im Anschluss ggf. mit Salz, Pfeffer abschmecken.

*TIPP: Solltest du Spargel kochen, kannst du noch etwas heisses Spargelwasser unter die Blitz-Hollandaise rühren, wenn sie dir zu dickflüssig ist. Oder auch einfach etwas heisses Wasser aus dem Wasserhahn nehmen.*

*Die Blitz-Hollandaise solltest du am besten direkt warm servieren. Denn sie wieder zu erwärmen, ist etwas tricky, da ein Ei bei ca. 70 bis 75 °C gerinnt.*

