

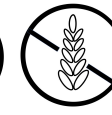
Hollandaise mit Meerrettich



Vorbereitung
20 Minuten
mit TM 10 Min



Vegi



Gluten
frei



mit
Rahm



Thermomix®
geeignetes Rezept

5dl

4 Eigelb
1TL Senf
1 Limette (Saft Davon)
¼ TL Salz

Das Eigelb in einem Rührbecher zusammen mit dem Senf, Limettensaft und Salz mit einem Stabmixer pürieren.

150g Butter in Stücke
2dl Rahm
Salz und Pfeffer

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Rahm hinzufügen. Die heisse Flüssigkeit langsam und vorsichtig unter ständigem Pürieren zum Eigelb giessen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alternativ im Thermomix® (TM): Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 6 Minuten bei 80 °C auf Stufe 4 emulgieren.

Meerrettich geraspelt nach Belieben

Die Hollandaise kann auch gut, zum Beispiel mit Meerrettich, zubereitet werden. Diese Variante passt sehr gut zu meinen Rote-Bete-Knödeln oder zum vegetarischen Filet Wellington

