



Benötigte Zutaten

2	Eigelb
1 TL	Senf
	Saft einer halben Zitrone und/oder 5 EL Gemüsesuppe
250 g	Premium Teebutter geschmolzen
	Salz, Pfeffer

Schnelle Variante der Sauce Hollandaise

Der Klassiker zu frischem Spargel ist eine Sauce Hollandaise – aber die erfordert doch einiges an Übung. Fernsehgartenköchin Iris Köck hat diesmal eine alternative Variante parat, die auch jedem Kochanfänger gelingt. Gutes Gelingen und Mahlzeit wünscht das „Essen in Salzburg“-Team.

Anleitung

1. Die Eier trennen und die Eigelbe in einen hohen Becher geben.
2. Senf, Zitronensaft und/oder etwas Gemüsesuppe hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Butter erhitzen und wenn sie geschmolzen ist, vom Herd nehmen.
4. Danach alle Zutaten mit einem Pürierstab mixen und dabei die heiße Butter langsam nach und nach dazugeben. So lange kräftig mixen, bis eine cremige Sauce entstanden ist.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten