

Holländische Sauce

Zutaten für 1 Liter:

WASSER	100 G	ZITRONE	1
ZERLASSENE BUTTER	120 G	SALZ	5 G
BUTTERSCHMALZ	300 G	PFEFFER	1 G
EIGELB	120 G		

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
1	Wasser	100 g	Wasser erhitzen	75°C	700 U/min	2 Min.	Geschlossen	
2	Eigelb	120 g	Hinzugeben	75°C	700 U/min	1 Min.	Offen	
3	Butter fondu	120 g	Hinzugeben	75°C	700 U/min	10 Min.	Offen	
4	Butterschmalz Zitronensaft Salz Pfeffer	300 g 1 5 g 1 g	In dünnem Strahl hinzugießen	75°C	700 U/min	5 Min.	Offen	Abschmecken



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Mithilfe der Intervall-Funktion bei 45 °C lässt sich die holländische Sauce über mehrere Stunden warm halten.

