

Es gibt wieder Spargel!

Das Beste, was aus Eiern werden kann: Hollandaise

Geschlagen – nicht gerührt

„Man freut sich vom Rollator bis zur Kinnerschees - der ‚Gude Gerd‘ macht Hollandaise“ – Das Lieblingsrezept des Rheingauer Comedians ist eine echte, handgemachte Sauce Hollandaise.

„Zu 90 Prozent handelt es sich dabei aber leider auch in guten Restaurants um Tapetenkleister“, erklärt der gelernte Koch. Seine Aufgabe als Lehrling (damals durfte man dieses Wort noch benutzen) war es oft, die Hollandaise aufzuschlagen. Selbstverständlich wurde diese jeden Tag frisch gemacht. Sein persönlicher Rekord lag einmal bei 150 Eigelb, die an einem Tag aufzuschlagen waren. Aber es geht natürlich auch in kleineren Chargen. Zum

Beispiel für 4 Personen



Sauce Hollandaise

für 4 Personen

3 Eigelb

200-250 g Butter

5-6 EL Riesling trocken

Salz

Cayennepfeffer

frischer Zitronensaft

Zubereitung

Das Eigelb mit dem Wein in einer Schüssel im Wasserbad im "Achtermuster" aufschlagen. Selbstverständlich mit dem Schneebesen von Hand, solange, bis sich die Masse verdoppelt hat.

Dann die geklärte Butter tropfenweise einrühren beziehungsweise einschlagen.

Achtung: Wenn die Soße beginnt zu „glänzen“, die Butter langsamer dazugeben.

Immer auf die Temperatur achten. Sollte die Hollandaise gerinnen („abhauen“) kann man sie mit einem Esslöffel kaltem Wasser oder Wein vom Schlüsselrand durch langsames Einrühren wiederholen.

Mit Salz, Cayennepfeffer und frischem Zitronensaft abschmecken.

Geklärte Butter

Die Butter langsam in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie aufschäumt und plötzlich klar wird, dabei viel rühren, sonst brennt alles schnell an und ist dann vollkommen unbrauchbar.

Die Butter durch ein Sieb geben und, wie oben beschrieben, der Sauce zuführen. Vorsicht, dass die Butter nun nicht zu heiß ist.