

Orangen-Zitronen-Hollandaise

by Andreas - Sonntag, Mai 08, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/orangen-zitronen-hollandaise/>



Besonders zur Spargelzeit sind die Regale der Supermärkte voll von Packungen mit Sauce Hollandaise. Selbst gemacht ist diese Buttersauce allemal besser. Schon das Öffnen der Verpackung der Fertigware und das anschließende Erwärmen dauert fast genauso lang, wie eine selbstgemachte Sauce. Es gibt also keine Ausrede.

2 Eigelbe

½ TL geriebene Zitronenschale (unbehandelt)

5 El Orangensaft (frisch gepresst)

Zucker

Pfeffer

Salz

Die Butter in einem Topf zerlassen (Achtung! Darf nicht braun werden). Unterdessen die 2 Eigelbe mit ein wenig Zucker, Pfeffer und Salz mit einem Mixstab pürieren. Dann langsam unter ständigem Pürieren die Butter dazu gießen und dann ebenfalls den Orangensaft. Abschließend die Zitronenzesten unterheben. Schon fertig.

Weitere Empfehlungen:

Joghurt-Orangensauce

Einfach und schnell herzustellen. Passt zu Salaten und gebratenem Rindfleisch und Fisch.

...

Scharfe Tomaten-Basilikumsauce mit Brokkoli

Broccoli ist auf dem besten Wege dem Blumenkohl den Rang abzulaufen. Verhalten im Geschmac...

Korianderpesto

Diesmal hatte mein kleiner Asia-Laden ein besonders großes Bund Koriander im Angebot. Eigentic...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station