

---

## Sauce Hollandaise... und mehr!

**Sie ist wahrlich der unbestrittene Klassiker unter den Spargel-Saucen. Die Sauce Hollandaise. Aber neben der "klassischen" Variante gibt es noch viele weitere köstliche Abwandlungen. Wer das Königsgemüse mit einer besonderen Sauce genießen möchte, dem empfehlen wir zum Beispiel mal die Variante Hollandaise Basil. Viel Spass beim Entdecken und Ausprobieren.**

---

Grundrezept Sauce Hollandaise

### Zutaten

125 g Butter  
2 Eigelb  
4 EL Weisswein  
1-2 TL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer

---

### Zubereitung

1. Butter zerlassen, beiseite stellen und abkühlen lassen.
  2. Eigelb und Wein über Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Wasser dabei immer unter dem Siedepunkt halten. Rühren bis eine dickcremige Masse entstanden ist. Vom Herd nehmen.
  3. Butter tropfenweise einrühren.
  4. Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 

Sauce Béarnaise

### Zutaten

Grundrezept der Sauce Hollandaise  
1 Spritzer Worcestershiresauce  
1 EL Estragon

---

### Zubereitung

Sauce Hollandaise nach dem Grundrezept zubereiten.  
Mit einigen Spritzern Worcestershire-sauce und Estragon würzen.

---



---

## Sauce Hollandaise Lime

### Zutaten

Grundrezept der Sauce Hollandaise

1-2 TL Schalenabrieb einer unbehandelten Limette

---

### Zubereitung

Sauce Hollandaise nach dem Grundrezept zubereiten und zum Schluss die abgeriebene Schale der unbehandelten Limette einrühren.

Mit frischem Pfeffer würzen.

Mit ihrem fein säuerlichen Geschmack verleiht diese Sauce Spargelgerichten eine angenehme Frische.

---

## Sauce Hollandaise Basil

### Zutaten

Grundrezept der Sauce Hollandaise

Basilikumblätter

1 - 2 EL Tomatenpüree

---

Schalenabrieb einer unbehandelten Zitrone

---

## Zubereitung

Sauce Hollandaise nach dem Grundrezept zubereiten.

Mit Tomatenpüree und etwas abgeriebener Schale der Zitrone würzen. Einige Basilikumblättchen waschen, trocknen, in feine Streifen schneiden und in die Sauce einrühren.

Diese Sauce bringt Farbe auf den Teller.

---

Nussbutter-Hollandaise

## Zutaten

1 dl Weisswein  
10 Pfefferkörner  
1 Schalotte, gehackt  
1 Lorbeerblatt  
1 Ei  
1 Eigelb

---

## Zubereitung

1. Weisswein mit Pfefferkörnern, Schalotte und Lorbeerblatt in kleinem Pfännchen bis zur Hälfte einkochen.
  2. Ei und Eigelb in Chromschüssel geben, Reduktion begeben und im Wasserbad schaumig schlagen, bis eine sämige Sabayon entstanden ist.
-