

Sauce Hollandaise / Sauce Bearnaise

Zutaten für 4 Personen:

- **Hollandaise:**
- 3 Eigelb
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Becher Creme fraiche
- 2 TL Zucker
- 250 g Butter
- Etwas Pfeffer
- 1 TL Salz
- **Bearnaise:**
- 2 TL Estragon getrocknet
- 1,5 TL Senf



Zubereitung:

Das Eigelb mit Creme Fraiche, Zitronensaft, Senf, Estragon, Zucker, Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab schaumig schlagen. Die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und kurz aufkochen lassen. Dann die Butter, bei laufendem Stab, in das Gefäß geben und den Pürierstab langsam nach oben ziehen.

Für die Sauce Hollandaise lässt man den Senf und den Estragon weg.

Guten Appetit