

# Sauce Hollandaise

---

## Zutaten:

0.5	-	dl Weisswein
1	-	Schalotte, fein gehackt
2	-	weisse Pfefferkörner, zerdrückt
2	-	Eigelb
etwas	-	Estragon
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
einige	-	Tropfen Zitronensaft
60	-	gr Butterwürfel

## Zubereitung:

Den Weisswein mit den Schalotten, dem Estragon und den Pfefferkörnern bis auf 2- Esslöffel der Flüssigkeit einkochen, die Flüssigkeit durch ein Sieb giessen und etwas abkühlen lassen.  
Die Flüssigkeit mit dem Eigelb verrühren und über dem warmen Wasserbad mit dem Schneebesen dicklich aufschlagen. Die Butter portionenweise unter ständigem Rühren dazugeben, bis die Sauce cremig ist.