Mini Mix

Sauce Hollandaise

Rezeptvarianten aus dem Thermomix

Allgemeine Infos

Die Hollandaise ist eine Eigelb-Butter-Sauce. Während der Zubereitung muss sich die Butter vollständig mit dem Eigelb vermischen. Die cremige Bindung erhält die Sauce durch das Eigelb, das bereits bei 70-80°C fest wird. Wird die Masse stärker erhitzt, etwa auf 90-100°C, bilden sich feste Eierflöckchen, und die Sauce gerinnt. Wird andererseits die nötige Temperatur nicht erreicht, erhält man nur einen Eierschaum, der in sich zusammenfällt.

Das A und O bei der „Königin der Saucen“ ist also die Hitze, die sehr sorgfältig dosiert werden muss.
Üblicherweise wird die Sauce über einem Wasserbad aufgeschlagen, was recht umständlich ist. Mit dem Thermomix kann dank der sensiblen Temperaturführung ganz auf das Wasserbad verzichtet werden. Die elektronischen Sensoren verhindern, dass die gewählte Temperatur über- bzw. unterschritten wird. Das gleichmäßig drehende Messer schlägt die Zutaten konstant und ausreichend auf.

Damit die Hollandaise nicht gerinnt, ist es wichtig, dass die einzelnen Zutaten nicht zu warm sind, wenn sie in den Mixtopf gegeben werden. Deswegen sollte auch der Temperaturunterschied zwischen den Zutaten nicht zu groß sein.

Fertige Sauce Hollandaise kann gut verschlossen bis zu zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden und ebenso gut kann man sie einfrieren. Aufgetaut kann sie dann im Thermomix bei 70°C/Stufe 2-3 erwärmt werden. Die Zeit ist von der Menge abhängig.

Um Cholesterin zu reduzieren, ersetzt man die Butter im Rezept ganz oder teilweise durch Margarine.
Weitere Variationen ergeben sich, wenn die Hollandaise alternativ mit Kräutern, Senf, Safran, Tomatenmark, Worcestersauce oder Cognac abgeschmeckt wird.

Saucen-Notfall:
Was tun, wenn die Hollandaise doch einmal gerinnt?
Keine Panik, einfach 3 EL eiskaltes Wasser dazugeben und dreimal die Turbo-Taste drücken. Danach hat sie die perfekte, samtige Bindung.

Spargel im Varoma garen

Die Sauce Hollandaise trifft im Frühjahr am liebsten Spargel
So gart man die zarten Stangen im Varoma: Spargel unter fließendem Wasser waschen um die Sandreste komplett zu entfernen. Dann das Gemüse abtropfen lassen und mit einem Sparschäler hauchdünn schälen, immer vom Kopf zum Schnittende hin. Die holzigen Enden abschneiden.

500-600 g Wasser in den Mixtopf geben, Garkörbchen mit Kartoffelstücken befüllen, einsetzen, Mixtopf verschließen, den Spargel (bis zu 1 ½ kg) im Varoma verteilen, Varoma aufsetzen und **20-30 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Je nach Qualität des Spargels, ob dick oder dünn, ist die Garzeit länger oder kürzer. Am besten früh genug probieren, um sicher zu gehen, dass der Spargel bissfest bleibt und seinen zarten Geschmack voll entfaltet.

Bitte beachten: Spargel verliert beim Schälen 25 bis 35 % seines Gewichtes.

Nach dem Garen Varoma zur Seite stellen, Kartoffeln in eine Schüssel füllen, Garwasser abgießen, Mixtopf mit kaltem Wasser ausschwenken und die Sauce Hollandaise zubereiten. Fertig ist das Feinschmecker-Essen!

Sauce Hollandaise

Menge: 3-4 Personen

Zutaten:

100 g	Butter, weich
4	Eigelbe
80 g	Sahne
¼ TL	Pfeffer
½ TL	Salz
2 TL	Zitronensaft

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben, **6 Min./80°C/Stufe 4** zu einer Sauce aufschlagen. Sauce sofort in eine Schüssel. Umfüllen und servieren.

Sauce Hollandaise

Höchstmenge (8-10 Personen)

Zutaten:

10	Eigelb
250 g	Butter
200 g	Sahne
½ TL	Pfeffer
1 TL	Salz
25 g	Zitronensaft

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben, **9 Min./80°C/Stufe 4** zu einer Sauce aufschlagen. Sauce sofort in eine Schüssel. Umfüllen und servieren.

Zitronen Hollandaise

Menge: 1-2 Personen

Zutaten:

2 TL	neutrales Pflanzenöl
1	Eigelb
30 g	Wasser
60 g	fettarmen Naturjoghurt 1,5 %
1 TL	Zitronensaft
etwas	abgeriebene Zitronenschale
1 Prise	Vanillezucker
etwas	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. **Rühraufsatz einsetzen.** (Wegen der kleinen Menge!)
2. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und ca. **3-3:30 Min./80°C/Stufe 4** aufschlagen, gleich umfüllen und genießen!

   Selbstverständlich geht auch die doppelte bis vierfache Menge, dann **ohne Rühraufsatz** und ca. **6-7 Min./80°C/Stufe 4** aufschlagen!

Gemüse mit Hollandaise

3-4 Portionen

Zutaten:

700 g Kartoffeln
bis zu 1 kg Gemüse
500-600 g Wasser

Für die Sauce:
4 Eigelb
100 g Butter
50 g Sahne
½ TL Pfeffer
½ TL Salz
1 EL Zitronensaft
oder 1 TL Senf

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, vierteln, waschen und in den Gareinsatz geben. Gemüse schälen bzw. säubern und in gleichgroße Stücke zerkleinern und in den Varoma legen.
2. Wasser in den Mixtopf füllen, Gareinsatz einhängen, Mixtopf verriegeln, Varoma aufsetzen und **25-30 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Nach Ende der Garzeit alles umfüllen und warm stellen. Mixtopf kalt ausspülen.
3. Alle Zutaten für die Sauce in der Mixtopf geben und **6 Min./80°C/Stufe 4** erwärmen. Sofort, zusammen mit den Kartoffeln und dem Gemüse servieren.

Herausgeber:
C. T. Wild Verlag & Handel GmbH
Saueracker 7, 93309 Kelheim
Tel. 09441/703772-0

Auflage, April 2016

Autorin & Gestaltung: Corinna Wild

Druck & Bindung: bonitasprint GmbH,
92224 Amberg

Bilder: © Corinna Wild,
© HLPhoto - Fotolia.com

Alle Rechte vorbehalten. Die vollständige oder auszugsweise Speicherung, Vervielfältigung oder Übertragung dieses Werkes, ob elektronisch oder mechanisch, durch Fotokopie oder Aufzeichnungen, ist ohne vorherige Genehmigung des Rechtsinhabers urheberrechtlich untersagt.
Dies gilt auch für das Einstellen unserer Rezepte in diversen Internetforen-/plattformen !
Verwendete Markennamen sind rechtlich geschützt und werden nur verwendet, soweit sie Bestandteile der Rezepte und Anleitungen sind. Alle Rezepte wurden von uns sorgfältig geprüft. Trotzdem können wir keine Gewähr für die Vollständigkeit und Korrektheit der zur Verfügung gestellten Informationen übernehmen. Aus diesem Grunde ist die Haftung für Schäden, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen entstehen, ausgeschlossen.

Mix Genuss

Weitere tolle Rezepthefte, Bücher, Kalender, sowie Zubehör finden Sie in unseren Onlineshop unter **www.MixGenuss.de**

Mini Mix

www.MixGenuss.de