



SAUCE HOLLANDAISE

Für 2 Personen:

1 Zucchini à ca. 250 g
80 g Butter, alternativ 100 ml
Olivenöl
2 Schalotten, geschält und
gehackt
1 Knoblauchzehe, geschält und
gehackt
50 ml Weißwein
1 TL Dijon-Senf
2/3 TL Salz
ca. 80 bis 100 ml Wasser
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone
frisch gepresster Zitronensaft
zum Abschmecken
(für eine Sauce Béarnaise
zusätzlich 3 EL gehackter
Estragon)

Zeitaufwand:
ca. 15 Minuten

WELLCUISINE TIPP: die Sauce Hollandaise erhält in meinem Rezept die richtige Konsistenz durch pürierte Zucchini. Damit die Sauce die richtige Farbe erhält (und nicht grün wird), sollte die grüne Haut der Zucchini vor Verwendung mit einem Sparschäler entfernt werden. Die Schale kann dann für den nächsten Salat verwendet werden.

Die grüne Schale der Zucchini mit einem Sparschäler entfernen. Die Zucchini klein würfeln.

Butter oder Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und gehackte Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen. Gewürfelte Zucchini hinzufügen und unter Rühren anbraten.

Mit Weißwein ablöschen. Senf, Salz und Wasser hinzufügen und 5-7 Minuten köcheln lassen, bis die Zucchini weich ist.

In einen Standmixer geben, abgeriebene Zitronenschale hinzufügen und fein pürieren, bis eine seidige Sauce entsteht. Gegebenenfalls mit Wasser auf die gewünschte Konsistenz bringen und mit Salz und frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken.

Für eine Sauce Béarnaise gehackten Estragon unterrühren.

Die Sauce warm mit frisch gekochtem Spargel servieren.