

## **Sauce hollandaise**

*200 g Butter schmelzen, mit einem Schaumlöffel den Eiweißschaum abheben.*

*3 Eigelbe und 1 El Wasser auf dem heißen Wasserbad verrühren.  
Kühle flüssige Butter unterschlagen.*

*Rühren bis die Sauce dicklich wird. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.*

## **Sauce bearnaise**

*4 El trockenen Weißwein mit 4 El Weißweinessig, 2 gehackten Schalotten, 2 Estragonstängeln sowie den Stielen von 50 g Kerbel offen einkochen lassen. Den Sud abkühlen lassen und durch ein Sieb gießen.*

*Den abgeseihten Sud in ein Wasserbad stellen. Mit dem Schneebesen 3 ganz frische Eigelbe einrühren. Über dem Wasserbad erhitzen.*

*In die schwach siedende Sauce nach und nach 200 g Butter schlagen und so lange weiterschlagen, bis die Sauce cremig geworden ist.*

*Den Kräutersud und die gehackten Kräuter unterrühren. Alles nochmals erwärmen und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

## **Sauce choron**

*Eine Sauce bearnaise zubereiten und 1 El Tomatenmark unterrühren.*

*Gewürfeltes Fruchtfleisch von 1 großen gehäuteten Fleischtomate dazurühren.*

*Passt zu Lamm, Fisch und pochierten Eiern*