

## Sauce Hollandaise für 14 Personen

14 Stck Eier

1,25 kg Butter

### Für die Reduktion:

$\frac{1}{4}$  l Weißwein

Salz

Pfeffer

2-3 Lorbeerblätter

1 Zitrone ( Bio ) Saft

2 kl Zwiebeln in feine Würfel schneiden

1 priese Zucker

( eventuell einen kleinen Zweig Rosmarin )

Die fertige Reduktion durch ein Sieb geben.

Butter in einem Topf zerlassen

Eier trennen ( Eiweiß für etwas anderes verwenden )

Eigelb in eine Schüssel geben.

Je Ei einen Esslöffel der Reduktion dazu geben

Im Wasserbad zu eine Creme aufschlagen ( zur Rose ).

Flüssige Butter nach und nach unter die Eigelbmasse ziehen.

Butter und Eimasse sollten die gleiche Temperatur haben.

Nochmals Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb.