



Lust auf  
noch mehr Genuss?!  
Dann besuchen  
Sie unsere Webseite:  
[www.delikatessen-berge.de](http://www.delikatessen-berge.de)

Wir wünschen einen  
guten Appetit!

Orangen-Senf Hollandaise

von

WolframBerge®

# Orangen-Senf Hollandaise

Rezept für ca. 4-6 Personen • Zubereitungszeit ca. 15 Min.  
Schwierigkeitsgrad: mittel

## Zutaten:

---

250 g	Butter
125 ml	Weißwein
1/2	Lorbeerblatt
5	Pfefferkörner
1 EL	Worcester (-sauce)
3	Eigelbe
2 EL	Original Tessiner Orangen-Senfauce
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Salz

## Zubereitung:

---

Die Butter in Stücke schneiden und in einen Topf geben. Dann bei schwacher Hitze zerlassen. Den aufsteigenden Schaum mit einem Löffel vorsichtig von der Oberfläche nehmen. Die Butter durch ein feines Haarsieb ausgießen. Der milchige Bodenansatz bleibt im Topf zurück. In einem weiteren Topf den Weißwein mit dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern, der Worcester- und Orangen-Senfauce aufkochen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Die Weißweinreduktion durch ein feines Haarsieb passieren und 5 Minuten abkühlen lassen. Die Eigelbe zufügen, die Schüssel auf ein siedendes Wasserbad setzen und die Eigelbmischung kräftig aufschlagen (für 5 bis 8 Minuten). Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und unter ständigem Schlagen die Butter in dünnem Strahl zufügen. Die Hollandaise mit Zitronensaft und Salz abschmecken.