

Blitz-Hollandaise

Zutaten | 4 Portionen

2 EL	Joghurt
1 Spritzer	Zitronensaft
2	Eigelbe
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
250 g	Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Zubereitung:

- Joghurt, Zitronensaft, Eigelbe, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in eine hohes Gefäß füllen und mit dem Pürierstab gut aufmixen.
- Butter schmelzen.
- Die Joghurt-Ei-Mischung weitermixen und die geschmolzene Butter in dünnem Strahl langsam dazugießen. Alles 1 bis 2 Minuten pürieren, bis die Hollandaise ähnlich wie eine Mayonnaise zu einer dickflüssigen Sauce angezogen ist.

Tipp

Da sich die Blitz-Hollandaise beim Wiederaufwärmen sehr schnell trennt, sollte sie frisch also erst kurz vor dem Servieren mit der heißen Butter zubereitet werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
546 kcal	59,7 g	1,28 g	2,97 g	34,1 mg