

## SAUCE HOLLANDAISE

Zutaten	Sauce Hollandaise
200 g	zerlassende Butter
250 g	Spargelfond
50 ml	Sahne 30%
	Salz, weißer Zucker
	Zitronensaft
2 DL	SPUMA instant

### Zubereitung:

Alle Zutaten, außer SPUMA instant, vermischen und auf 60 Grad erwärmen, anschließend durch ein feines Sieb gießen. Mit SPUMA instant verrühren und in einen 0,5l Whipper geben, verschließen und mit 2 Patronen begasen, gut schütteln und 5-10 Minuten ruhen lassen. Im Wasserbad bei ca. 70 Grad bis zum Gebrauch warmstellen.

### Hinweis:

Das Rezept ist insbesondere für den Bedarf an etwas größeren Mengen für das Aufschlagen in einer Küchenmaschine mit Rührbesen hervorragend geeignet. Hierfür wird die Masse einfach ca. 15 Minuten aufgeschlagen und anschließend in Portionsgläsern eingefüllt.

### Nährwerte pro 100g

Brennwert/ Kalorien	1348 kJ/ 322 kcal
Fett	35,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,0 g
Kohlenhydrate	1,5 g
davon Zucker	<0,1 g
Ballaststoffe	1,0 g
Eiweiß	0,5 g
Salz	<0,1 g



Serviervorschlag

## SAUCE HOLLANDAISE