



ESTRAGON-ORANGEN-HOLLANDAISE

Zutaten:

4 Eigelb
1 EL Dijon-Senf
40g zerlassene Butter
1 Bund Estragon
1 Orange
2 EL geschlagene Sahne
Pfeffer, Salz, Zucker zum Abschmecken

Zubereitung:

Eigelbe mit Dijonsenf schaumig schlagen – Herdplatte schwach einstellen. Nach und nach zerlassene Butter dazugeben – zu einer schaumigen Creme schlagen, dabei Ofenhitze leicht erhöhen. Orange auspressen, Schale etwas abreiben. Saft nach und nach zur Creme geben (abschmecken), weiter schlagen. Estragon fein hacken und dazu geben, zuletzt die geschlagene Sahne unterheben und weiter schlagen, noch etwas erhitzen. Dann mit Pfeffer, Salz und evtl. Zucker abschmecken – fertig.