

Sauce Mousseline

Zum Gratinieren

Zutaten für 4 Portionen:

3 Eigelbe,
150 g Butter,
2 Schalotten, kleine
6 cl trockener Weißwein,
4 weiße Pfefferkörner,
1 TL Sherryessig,
Salz,
½ Zitrone
3 EL geschlagene Sahne

Zubereitung :

Die Sauce Mousseline basiert auf der Sauce Hollandaise und muß wie diese à la minute zubereitet werden und kann nur wenige Minuten (bei Elektroherden) im abkühlenden Wasserbad warm gehalten werden. Sie kann nicht wieder aufgewärmt werden!

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Pfefferkörner zerdrücken und zusammen mit den Schalotten, dem Weißwein und dem Sherryessig aufkochen und auf die Hälfte reduzieren lassen.

Die Butter klären - das heißt bei geringer Temperatur zerlassen, den Schaum abschöpfen und etwas abkühlen lassen. Eine Rührschüssel in ein Wasserbad stellen, den Weinsud durch ein feines Sieb in die Rührschüssel passieren und die Eigelbe zugeben. Auf dem Wasserbad cremig schlagen. Das Wasserbad darf nicht kochen! (80 °C sind genug!) Mit dem Rührbesen kräftig und schnell schlagen und darauf achten, dass durch alle Punkte der Rührschüssel gerührt wird.

Die Rührschüssel aus dem Wasserbad nehmen und die flüssige Butter zunächst Esslöffelweise einrühren. Wenn sich eine cremige Bindung einstellt, die restliche Butter in dünnem Strahl langsam einrühren. Eventuelle Ablagerungen am Boden des Buttertöpfes bleiben im Topf.

Mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. 2 – 3 EL geschlagene Sahne unterrühren.

Die Sauce sofort verwenden! Die Soße muß à la minute zubereitet werden und kann nur wenige Minuten (bei Elektroherden) im abkühlenden Wasserbad warm gehalten werden. Sie kann nicht wieder aufgewärmt werden!

©www.kochbaeren.de