

## Torsten Ludwigs Küchentipp

### Hollandaise – selbstgemacht

Wir sind mitten drin in der Spargelsaison! Noch bis Mitte Juni kann man das „essbare Elfenbein“ genießen, natürlich erntefrisch aus unserer Region! Traditionell reicht man Spargel mit Sauce Hollandaise – einem Klassiker der französischen Küche. Und die schmeckt natürlich am besten selbst gemacht! Dazu reduzieren Sie Weißwein, Schalotten und Estragon in einer Pfanne und passieren anschließend diese Reduktion. Wenn es schnell gehen muss, können Sie stattdessen aber auch einfach nur Weißwein verwenden, z.B. einen schönen Riesling. Nun schlagen Sie einen Teil Eigelb und einen Teil Reduktion (oder eben den Weißwein) über einem Wasserbad schaumig. Und nun mein Geheim-Tipp: Normalerweise würden Sie nun geklärte Butter unterrühren. Doch viel einfacher geht das mit weicher Butter! Dadurch ersparen Sie sich nicht nur das Klären der Butter, sondern das Ergebnis wird auch besonders cremige und locker! Jetzt noch mit Salz



**Torsten Ludwig – Inhaber und Maitre de Cuisine im Papageno.**

und Zitrone abschmecken – und fertig ist die selbst gemachte Sauce Hollandaise! Kleines Küchenwissen am Rande: Ursprünglich hieß diese Leckerei „Sauce Isigny“, benannt nach einem französischen Ort, der im 17. Jahrhundert als Zentrum der Butterherstellung galt. Anfang des 19. Jahrhunderts kam die Butterproduktion in Frankreich allerdings zum Erliegen und die Butter wurde aus Holland importiert – und so wurde aus der „Sauce Isigny“ die Sauce Hollandaise. Guten Appetit!