

Wen wundert's: Auch die klassische Sauce Hollandaise, die zum Spargel gehört wie das Messer zur Gabel, ist eine Emulsion. Auch hier werden Eidotter mit einer sauren Lösung und Fett emulgiert. Dabei ist die Holländische quasi der Prototyp aller Buttersoßen. Während die Majonäse und ihre Anverwandten (in der Regel) auf Basis von Öl entstehen, ist gute Butter zentraler Bestandteil dieser hellgelben Tunke. Aus einem ganz einfachen Grund kann man nun aber nicht einfach hergehen und Öl durch Butter ersetzen, um dann den Pürierstab einzusetzen: Beim Majonäse-Prinzip müssen alle Komponenten dieselbe Temperatur haben, damit's emulgiert. Flüssige Butter hat aber in jedem Fall eine Temperatur jenseits der 30° – erhitzt man aber Eigelb auf mehr als etwa 25°, gerinnt es. Beim Gerinnen verändert sich die chemische Struktur von Eigelb so, dass das Lecithin als Emulgator versagt. Deshalb wird diese Tunke warm gerührt.

Drei Dinge machst du ganz am Anfang (hier für eine Menge, die vier Portionen Spargel begleiten kann): a) 4 mittelgroße Eier trennen und die Dotter Zimmertemperatur annehmen lassen. b) Rund 160 Gramm gute Butter ganz sanft schmelzen lassen. c) Den Würzsud erzeugen. Für den hackst du 2 Schalotten. Dann gibst du 4 EL trockenen Weißwein und 4 EL hellen Essig deiner Wahl in eine Kasserolle. Wirf dort ca. 12 schwarze und 6 weiße Pfefferkörner hinein. Jetzt lass das Ganze auf- und für ungefähr 4 Minuten stark einkochen. Dann gießt du den Sud durch ein Sieb – es sollten etwa 3 EL übriggeblieben sein.

Wie gesagt: Der Zusammenbau geht temperiert vor sich. Und zwar über Wasserdampf. Du brauchst eine Schüssel mit möglichst rundem Boden (Köche nennen das einen „Kessel“) und einen Topf, auf den diese Schüssel so passt, dass sie nicht eintaucht. In dem Topf erhitzt du so viel Wasser, dass der Pegel den eingehängten Topf nicht berührt. Wenn du Wasser hinein getan hast, bringst du die Schüssel an ihren Platz und entfernst sie wieder – der Boden sollte trocken sein. Passt die Menge, bringst du das Wasser im Topf zum Simmern, nicht zum Brodeln! Es soll Dampf entstehen, der den Boden der Schüssel erwärmt – mehr nicht. Nebendran verquirlst du jetzt das temperierte Eigelb mit dem Sud. Die Butter ist flüssig? Gut. Denn jetzt geht's los. Du setzt die Schüssel aufs Wasserbad und beginnst mit einem passenden Rührbesen Schaum zu schlagen. Tatsächlich ist es wurscht, ob du ein Schäumchen schlägt – wichtig ist nur, dass die Eigelb-Sud-Mischung die richtige Temperatur annimmt. Und die liegt knapp unter Rührei. Ja, genau: Dein Job besteht darin zu verhindern, dass der Eischaum stockt. Denn dann ist es Essig mit der Hollandaise.

Hat die Eimixtur die richtige Temperatur, beginnst du damit, die geschmolzene Butter in dünnem Strahl einfließen zu lassen, während du kräftig rührst und rührst und rührst. Die Soße beginnt zu entstehen, wenn die Farbe beginnt sich von Dottergelb in Richtung Cremeweiß zu verändern. Bei den angegebenen Mengen sollte die ganze Butter (ohne die weißen Flocken!) zu verarbeiten sein. Je nach den Eier aber kann es zuviel Butter sein. Das merkst du daran, dass die Mischung weitere Butter nicht mehr aufnimmt, sondern sich ein Fettfilm absetzt – das ist ein Stoppsignal. Nimm die Hollandaise vom Wasserbad, denn sie ist fertig. Jetzt schmeckst du sie noch mit tropfenweise Zitronensaft ab. Das Schlimmste, was jetzt passieren kann ist, dass sich die Komponenten wieder trennen, das Eiflocken in Fett entstehen. Das hat IMMER etwas mit der Temperatur zu tun! Ein probates Mittel, die Soße zu retten: Teelöffelweise kaltes Wasser einrühren. Übrigens: Serviert wird Sauce Hollandaise nicht heiß, sondern (lau)warm.

Die Schwestern:

Bei den Buttersoßen sind vor allem diese Varianten:

1. Sauce Bernaise: Der Sud wird mit frischen Estragonblättern und weniger Pfeffer gekocht, meist auch nur mit Essig. In die fertige Soße kann man dann noch feingehackten Estragon geben.
2. Sauce Mousseline: Hier wird der Sud nur mit Wein gekocht. Zuletzt wird (ungesüßte) steif geschlagene Sahne untergehoben.
3. Sauce Maltaise: Im Sud ersetzt (Blut)Orangensaft den Wein. Außerdem werden Orangenzeste in die fertige Soße gerührt.
4. Dijonsauce: Die fertige Soße wird mit reichlich Dijonsenf und (ungesüßter) Schlagsahne verfeinert.

Buttersoßen brauchen meist kein Salz, vertragen aber frisch gemahlenen weißen oder schwarzen Pfeffer sowie frisch geriebene Muskatnuss.