Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SAUCE MOUSSELINE: DIE SAHNIGE SAUCE HOLLANDAISE

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 15 MIN.

Spargel wird oft mit Sauce hollandaise serviert. Aber kennt ihr die „**Sauce mousseline**„?

Noch eine „leichte“ französische Sauce! □□ Na ja, es ist eine Sauce hollandaise mit Sahne … .und reichlich Butter.

Also ich kenne sie pur, mit nur ein bisschen Zitronensaft. Man kann sie aber mit ein bisschen Weißwein oder Champagne zubereiten. Da erinnert die Sauce an die Sauce beurre blanc.

Ich gebe euch hier das **Basisrezept für Sauce Mousseline**. Ihr könnt einfach die 2 EL Wasser durch Wein ersetzten und ein bisschen Kräuter oder Gewürze reingeben… wie Ihr es mögt.

Aber erst hier zum Klassiker….

Zutaten für die Sauce Mousseline zum Spargel:

2 Eigelbe, 125 g Butter, der Saft einer 1/2 Zitronen, 50 ml Sahne (bis 75ml), Salz und Pfeffer + 2 EL Wasser.

1- Die Spargelfüße schneiden und dann den Spargel im Salzwasser kochen. Wenn der Spargel gekocht ist, in einem kalten Wasserbad mit Eiswürfeln geben.

2- In einem kleinen Kochtopf die 2 Eigelbe mit 2 EL Wasser geben und bei mittlerer Hitze fleißig rühren. Die Temperatur sollte nicht 60°C überschreiten. Die Masse wird schaumig und cremig werden. Vom Herd wegnehmen, durch ein Sieb passieren und in einem Wasserbad halten.

Die Butter in kleinen Stückchen zu der Eimasse geben, fleißig rühren, bis die Creme dickflüssig wird. Den Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazu geben.

3- Die Sahne steifschlagen und zu der Sauce geben. Vorsichtig unterheben.

Et voilà! Meine Sauce war noch etwas warm und somit flüssiger. Man kann aber warten, bis die Eimasse mit der Butter kalt wird und dann erst die Sahne geben. Die Sauce wird dann schön dickflüssig, wie eine Mayonnaise.

Die Sauce Mousseline kann auch mit Fisch serviert werden oder einer Gemüseterrine.

Bon Appétit

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de