



Zutaten für 2 Portionen

- 1 Schalotte
- 4 EL Weißwein, zum Beispiel von Nardi
- Je ein Zweig frischer Thymian, Estragon und Petersilie
- 5 Pfefferkörner
- 1 Eigelb
- 40 g Butter
- 20 g Trüffelbutter von BioGourmet



## Trüffel-Hollandaise

In der Spargelzeit ist die klassische Sauce Hollandaise kaum wegzudenken. Wir haben uns an einer ganz besonderen Rezeptur mit feiner Trüffelbutter versucht.

## Zubereitung

Schalotte fein würfeln. Die Kräuter nach Belieben fein hacken oder für eine subtilere Note als ganzen Zweig verwenden und vor dem Servieren der Sauce entfernen. Schalotte glasig andünste, Kräuter und Pfeffer zugeben und mit Wein ablöschen. Auf die Hälfte reduzieren und in eine Schüssel über einem Wasserbad geben. Das Eigelb einrühren bis es bindet, dabei nicht zu heiß werden lassen. Die Butter und Trüffelbutter schmelzen und langsam in das Eigelb rühren. Die Sauce mit Salz abschmecken und servieren.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**

Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.bio-gourmet.com/rezepte](http://www.bio-gourmet.com/rezepte)