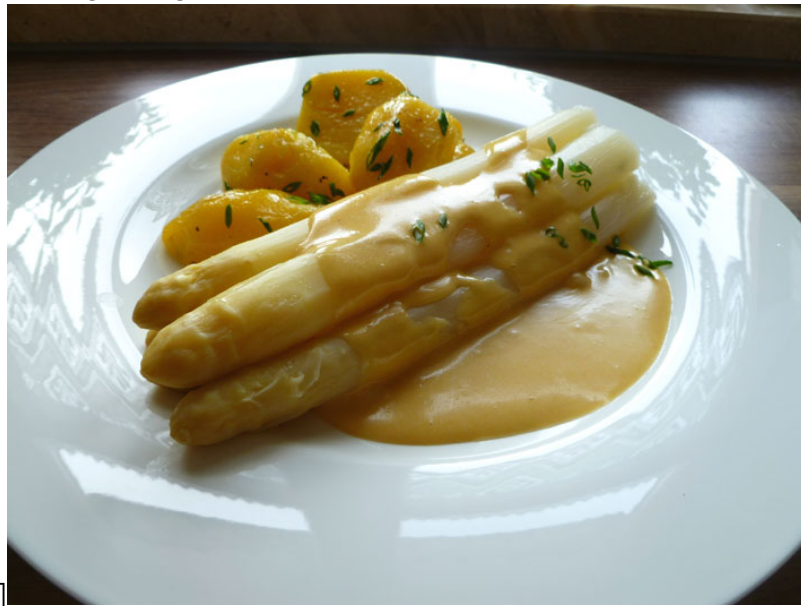


Sauce Hollandaise – Die klassische Soße zum Spargel und Gemüse



[caption id="attachment_10337" align="aligncenter" width="709" caption="Eine Sauce Hollandaise schmeckt



frisch gemacht am Besten..."

[/caption]

Geschichtliches über die Sauce Hollandaise

Meine Recherchen im Internet zur Sauce Hollandaise führen nach Frankreich. In dem Kochbuch "Le Cuisinier François" von Francois Pierre de La Varenne (1618-1678) findet sich eine Rezeptur für eine ähnliche Sauce. Das Rezept beschreibt darin "Spargel in duftender Sauce".

Vermutlich hat die Sauce Hollandaise ihren Ursprung in der Normandie und hieß ursprünglich Sauce Isigny. Isigny-sur-Mer war damals weitberühmt für seine einzigartige Butterqualität.

Während des ersten Weltkrieges kam die Butterproduktion in Frankreich zum Erliegen. So musste Butter aus Holland importiert werden. Der Name Sauce Hollandaise blieb bis zum heutigen Tage.

Da Sauce Hollandaise auch in Baden-Württemberg als Klassiker zum heimischen Spargel gereicht wird, habe ich nachfolgend eine bebilderte Anleitung eingefügt. Viel Erfolg und Geduld beim Nachkochen. Der Aufwand belohnt. Hier die Rezeptur:

[gallery link="file" order="DESC" columns="2"]