

# Geflügel Rezepte

## Ahorn Hollandaise Für Geflügel

Gattung: Grillen, Sauce, Gewürze, Pikant

---

### FÜR 250 ML

4 Essl. Apfelessig	3	Eigelb
4 Essl. Ahornsirup	250 g	Flüssige, geklärte Butter
6 Schwarze Pfefferkörner		Salz
2 Essl. Limettensaft		Tabasco

---

1. Apfelessig und Ahornsirup zusammen mit den Pfefferkörnern offen zur Hälfte einkochen. Den Limettensaft dazugießen.

2. Eigelbe in einer Schüssel oder Schneekessel verrühren. Die Reduktion durch ein Sieb dazugießen. Die Eimasse mit einem Schneebesen über einem heißen Wasserbad dicklich-cremig aufschlagen.

3. Die warme geklärte Butter erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unter stetigem Aufschlagen dazugießen. Die Sauce zum Schluss mit Salz und einem Spritzer Tabasco abschmecken.

Zubereitungszeit: 15-20 Minuten

Tipp: Die Sauce passt zu gedünstetem Geflügel oder Meeresfrüchten. Oder gießen Sie sie über dünne Fischfilets (z. B. Seezunge) und übergrillen Sie sie goldbraun.