

Björn Freitag | Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

Zutaten für 4 Personen:

- 1 ganzer Blumenkohl
- 3 Eigelbe
- 250 g Butter
- Saft ½ Zitrone
- ca. 50 ml trockener Weißwein
- 4 EL Pankomehl
- 1 TL Kubebenpfeffer (alternativ: Tasmanischer Pfeffer)
- 2 Zweige frischer Estragon
- Salz

Zubereitung:

Den Blumenkohl von den äußeren Blättern befreien, gut abwaschen und in einem großen Topf mit Salzwasser im Ganzen bissfest garen.

Butter in einem Stieltopf zum Schmelzen bringen und eine Zeitlang köcheln lassen, bis das Wasser aus der Butter verdunstet ist, dann etwas abkühlen lassen.

In einer Sauteuse die Eigelbe mit einer Prise Salz, dem Zitronensaft und Weißwein bei geringer Hitze unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen cremig rühren. Dabei aufpassen, dass die Masse nicht zu heiß wird. Wenn die Eimasse cremig ist, nach und nach die flüssige Butter unter ständigem Rühren in die Eiermasse gießen, bis eine sämige Sauce entsteht.

In einer Pfanne das Pankomehl bei mittlerer Hitze kurz anrösten. Den Kubebenpfeffer mörsern.

Den Blumenkohl portionieren und auf Tellern anrichten. Mit der Sauce begießen und mit dem Pankomehl, Kubebenpfeffer und fein geschnittenem Estragon garnieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: einfach & köstlich vom 11.01.2020

Episode: Björns Familien-Küche