

**Betty Bossi**



# Saucen-Blitz

Gebrauchsanleitung und Rezepte

Mode d'emploi et recettes

Instructions and recipes



**Der einfachste Weg zum Genuss**



# Step by step

DE



**1.** Saucen-Blitz auf den Silikon-deckel stellen. Zutaten gemäss Rezept in den Becher geben.



**2.** Rührwerk zusammensetzen, auf den Becher setzen. Öl oder Butter in den Ölbehälter füllen (siehe Markierungen). Deckel aufsetzen.

**3.** Dosierknopf nach rechts drehen. (3 kleine Tropfen, langsame Fettzugabe). Eine Hand auf den Saucen-Blitz legen, mit der anderen Hand die Kurbel drehen, dabei den Dosierknopf drücken.  $\frac{1}{3}$  des Fettstoffs begeben, bis die Zutaten emulgiert sind.



**4.** Dosierknopf nach links drehen und durch Drücken arretieren. (grosser Tropfen, schnelle Fettzugabe). Weiterdrehen, bis der Ölbehälter leer ist und eine dickflüssige Mayonnaise entsteht.

Rührwerk entfernen, Silikon-deckel auf den Becher setzen. Kalte Saucen bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Sauce Hollandaise sofort servieren.



## **Saucen-Blitz, 2.5 dl** (Art.-Nr. 32161)

Alle Teile sind spülmaschineneeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Die Rezeptmengen lassen sich halbieren. (siehe Markierungen im Ölbehälter).  
ganzes Rezept (2 dl Öl, ca.  $2\frac{1}{2}$  dl Sauce)  
halbes Rezept (1 dl Öl, ca.  $1\frac{1}{4}$  dl Sauce)

**1.** Poser le gobelet sur le couvercle en silicone. Y verser les ingrédients comme indiqué dans la recette.

**2.** Assembler le mélangeur, le placer sur le gobelet. Verser l'huile ou le beurre clarifié dans le réservoir (voir repères). Poser le couvercle.

**3.** Tourner le bouton doseur vers la droite (3 petites gouttes, la matière grasse coule lentement). Poser une main sur le mélangeur, tourner la manivelle avec l'autre main tout en appuyant sur le bouton doseur. Incorporer  $\frac{1}{3}$  de la matière grasse jusqu'à obtention d'une émulsion.

**4.** Tourner le bouton doseur vers la gauche et le bloquer en appuyant (grosses gouttes, la matière grasse coule rapidement). Continuer à tourner jusqu'à ce que le réservoir soit vide et que la mayonnaise épaisse.

Retirer le mélangeur, poser le couvercle en silicone sur le gobelet. Mettre les sauces froides au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Servir la sauce hollandaise aussitôt.

#### **Mélangeur à sauce éclair, 2.5 dl**

(n° d'art. 32161)

Toutes les pièces passent au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Les quantités indiquées dans les recettes peuvent être divisées par deux (voir repères sur le réservoir).

recette entière

(2 dl d'huile, env. 2½ dl de sauce)

demi-recette

(1 dl d'huile, env. 1¼ dl de sauce)

**1.** Place the sauce maker on the silicone lid. Add ingredients to the beaker according to the recipe.

**2.** Assemble the stirrer and place it in the beaker. Pour oil or butter into the oil container (see markings). Put the lid on.

**3.** Turn the dosage button to the right (3 small drops, add fat slowly). Place one hand on the sauce maker, turn the crank with the other hand and press the dosage button. Add  $\frac{1}{3}$  of the fat until the ingredients are emulsified.

**4.** Turn the dosage button to the left and press to lock (large drops, add fat quickly). Continue turning until the oil container is empty and the mayonnaise thickens.

Remove the stirrer and place the silicone lid on the cup. Place cold sauces in the refrigerator until serving. Serve Hollandaise sauce immediately.

#### **Sauce maker, 2.5 dl** (art. no. 32161)


All parts are dishwasher-safe. Clean with warm water and mild detergent before first use. Do not employ abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.

The recipe quantities can be halved (see markings on oil container).

full recipe (2 dl oil, approx. 2½ dl sauce)

half recipe (1 dl oil, approx. 1¼ dl sauce)

# Mayonnaise

 15 Min.

 vegetarisch

 laktosefrei

 glutenfrei

Ergibt ca. 2½ dl

**2 frische Eigelbe**

Eigelbe, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in den Becher geben.

**2 TL Senf**

**2 TL Zitronensaft**

**¼ TL Salz**

**wenig Pfeffer**

**2 dl Sonnenblumenöl**

Rührwerk auf den Becher setzen, Öl in den Ölbehälter füllen. Mayonnaise zubereiten (siehe Step by step).

## Hinweise

- Damit deine Mayonnaise gelingt, müssen alle Zutaten Raumtemperatur haben, sonst gerinnt sie. Kein kaltgepresstes Öl verwenden, sonst kann die Mayonnaise bitter werden.
- Die Mayonnaise bis zum Servieren zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von ca. 24 Std. genießen. Resten nicht aufbewahren (rohe Eier).

## Verwenden statt verschwenden

Die Eiweissreste mit Salz und Pfeffer verklopfen, in einer beschichteten Bratpfanne in wenig Öl braten, in Stücke schneiden und über einen Salat streuen.

**Portion (¼):** 431kcal, F 47g, Kh 0g, E 2g

## Varianten

- 1 Kräutersauce:** 2 Bund Kräuter deiner Wahl fein schneiden, unter die Mayonnaise rühren.
- 2 Knoblauchsauce:** 3 Knoblauchzehen in der Schale in wenig Öl in einer kleinen Bratpfanne ca. 5 Min. braten, etwas abkühlen. Knoblauch aus der Schale drücken, unter die Mayonnaise rühren.
- 3 Currysauce:** 2 TL Curry unter die Mayonnaise rühren.



2



1



3

# Mayonnaise

🕒 15 min  végétarien  sans lactose  sans gluten

Pour env. 2½ dl

<p><b>2 jaunes d'œufs frais</b></p> <p><b>2 c. c. de moutarde</b></p> <p><b>2 c. c. de jus de citron</b></p> <p><b>¼ de c. c. de sel</b></p> <p><b>un peu de poivre</b></p>	<p>Mettre jaunes d'œufs, moutarde, jus de citron, sel et poivre dans le gobelet.</p>
<p><b>2 dl d'huile de tournesol</b></p>	<p>Poser le mélangeur sur le gobelet, verser l'huile dans le réservoir. Préparer la mayonnaise (voir Step by step).</p>

## Remarques

- Tous les ingrédients doivent être à température ambiante pour éviter que la mayonnaise ne tranche. Ne pas utiliser d'huile pressée à froid; cela rendrait la mayonnaise amère.
- Garder la mayonnaise à couvert au réfrigérateur jusqu'au moment de servir et consommer dans les env. 24 heures. Ne pas conserver les restes (œufs crus).

## Idée anti-gaspi

Battre les blancs d'œufs restants avec du sel et du poivre, faire revenir dans une poêle antiadhésive avec un peu d'huile, couper en morceaux et en garnir une salade.

**Portion (¼):** 431kcal, lipides 47g, glucides 0g, protéines 2g

## Variantes

- 1 Sauce aux herbes:** ciseler 2 bouquets d'herbes aromatiques de votre choix, incorporer à la mayonnaise.
- 2 Sauce à l'ail:** faire revenir 3 gousses d'ail en chemise env. 5 min dans une petite poêle avec un peu d'huile, laisser tiédir un peu. Presser les gousses d'ail hors de leur pelure, incorporer à la mayonnaise.
- 3 Sauce au curry:** incorporer 2 c. c. de curry à la mayonnaise.

# Mayonnaise

🕒 15 mins. 🥕 vegetarian 🥛 lactose-free 🚫 gluten-free

Makes approx. 2½ dl

<p><b>2 fresh egg yolks</b>  <b>2 tsp mustard</b>  <b>2 tsp lemon juice</b>  <b>¼ tsp salt</b>  <b>pinch pepper</b></p>	<p>Add egg yolks, mustard, lemon juice, salt and pepper to the beaker.</p>
---	--

<p><b>2 dl sunflower oil</b></p>	<p>Place the stirrer in the beaker and add the oil to the oil container. Prepare mayonnaise (see Step by step).</p>
----------------------------------	---

## Tips

- For a successful mayonnaise, all ingredients must be at room temperature, otherwise it will curdle. Do not use cold-pressed oil, which may make the mayonnaise taste bitter.
- Keep the mayonnaise covered in the refrigerator until serving and enjoy within approx. 24 hours. Do not store leftovers (raw eggs).

## Use it, don't waste it

Beat the remaining egg whites with salt and pepper, fry them in a coated frying pan in a little oil, cut into pieces and sprinkle over a salad.

**Portion** (¼): 431kcal, fat 47g, carbohydrates 0g, protein 2g

## Variations

- 1 Herb sauce:** Finely chop 2 bunches of herbs of your choice and stir them into the mayonnaise.
- 2 Garlic sauce:** Fry 3 whole garlic cloves in a little oil in a small frying pan for approx. 5 minutes, then cool slightly. Squeeze out the garlic and stir it into the mayonnaise.
- 3 Curry sauce:** Stir 2 tsp of curry into the mayonnaise.

# Tartarsauce

🕒 20 Min.    🥕 vegetarisch    🚫 laktosefrei    🚫 glutenfrei

Ergibt ca. 3 dl

<b>2</b>	<b>frische Eigelbe</b>	Eigelbe, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in den Becher geben.
<b>2 TL</b>	<b>Senf</b>	
<b>2 TL</b>	<b>Zitronensaft</b>	
<b>¼ TL</b>	<b>Salz</b>	
<b>wenig</b>	<b>Pfeffer</b>	
<b>2 dl</b>	<b>Sonnenblumenöl</b>	Rührwerk auf den Becher setzen, Öl in den Ölbehälter füllen. Mayonnaise zubereiten (siehe Step by step).
<b>2</b>	<b>Essiggurken</b>	Essiggurken fein hacken, Ei schälen, grob hacken, Petersilie fein schneiden, unter die
<b>1</b>	<b>hart gekochtes Ei</b>	Mayonnaise rühren.
<b>½ Bund</b>	<b>glattblättrige Petersilie</b>	

## Hinweise

- Damit deine Mayonnaise gelingt, müssen alle Zutaten Raumtemperatur haben, sonst gerinnt sie. Kein kaltgepresstes Öl verwenden, sonst kann die Mayonnaise bitter werden.
- Die Tartarsauce bis zum Servieren zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von ca. 24 Stunden genießen. Resten nicht aufbewahren (rohe Eier).

## Verwenden statt verschwenden

Die Eiweissreste mit Salz und Pfeffer verklopfen, in einer beschichteten Bratpfanne in wenig Öl braten, in Stücke schneiden und über einen Salat streuen.

**Portion (¼):** 452 kcal, F 49 g, Kh 1 g, E 3 g





# Sauce tartare

🕒 20 min  végétarien  sans lactose  sans gluten

Pour env. 3 dl

<p><b>2 jaunes d'œufs frais</b></p> <p><b>2 c. c. de moutarde</b></p> <p><b>2 c. c. de jus de citron</b></p> <p><b>¼ de c. c. de sel</b></p> <p><b>un peu de poivre</b></p>	<p>Mettre jaunes d'œufs, moutarde, jus de citron, sel et poivre dans le gobelet.</p>
<p><b>2 dl d'huile de tournesol</b></p>	<p>Poser le mélangeur sur le gobelet, verser l'huile dans le réservoir. Préparer la mayonnaise (voir Step by step).</p>
<p><b>2 concombres au vinaigre</b></p> <p><b>1 œuf dur</b></p> <p><b>½ bouquet de persil plat</b></p>	<p>Hacher finement les concombres au vinaigre, écaler l'œuf et le hacher grossièrement, ciseler le persil, incorporer à la mayonnaise.</p>

## Remarques

- Tous les ingrédients doivent être à température ambiante pour éviter que la mayonnaise ne tranche. Ne pas utiliser d'huile pressée à froid; cela rendrait la mayonnaise amère.
- Garder la sauce tartare à couvert au réfrigérateur jusqu'au moment de servir et consommer dans les env. 24 heures. Ne pas conserver les restes (œufs crus).

## Idée anti-gaspi

Battre les blancs d'œufs restants avec du sel et du poivre, faire revenir dans une poêle antiadhésive avec un peu d'huile, couper en morceaux et en garnir une salade.

**Portion (¼):** 452 kcal, lipides 49 g, glucides 1 g, protéines 3 g

# Tartare Sauce

🕒 20 mins. 🥕 vegetarian 🚫 lactose-free 🚫 gluten-free

Makes approx. 3 dl

<b>2</b>	<b>fresh egg yolks</b>	Add egg yolks, mustard, lemon juice, salt and pepper to the beaker.
<b>2 tsp</b>	<b>mustard</b>	
<b>2 tsp</b>	<b>lemon juice</b>	
<b>¼ tsp</b>	<b>salt</b>	
<b>1 pinch</b>	<b>pepper</b>	
<b>2 dl</b>	<b>sunflower oil</b>	Place the stirrer in the beaker and add the oil to the oil container. Prepare mayonnaise (see Step by step).
<b>2</b>	<b>pickled gherkins</b>	Finely cut the gherkins, peel the egg and chop roughly, finely chop the parsley and stir into the mayonnaise.
<b>1</b>	<b>hard boiled egg</b>	
<b>½ bunch</b>	<b>flat-leaf parsley</b>	

## Tips


- For a successful mayonnaise, all ingredients must be at room temperature, otherwise it will curdle. Do not use cold-pressed oil, which may make the mayonnaise taste bitter.
- Keep the tartare sauce covered in the refrigerator until serving and enjoy within approx. 24 hours. Do not store leftovers (raw eggs).

## Use it, don't waste it

Beat the remaining egg whites with salt and pepper, fry them in a coated frying pan in a little oil, cut into pieces and sprinkle over a salad.

**Portion (¼):** 452 kcal, fat 49g, carbohydrates 1g, protein 3g

# Cocktailsauce

 15 Min.

 vegetarisch

 laktosefrei

 glutenfrei

Ergibt ca. 2½ dl

<b>2</b>	<b>frische Eigelbe</b>	Eigelbe, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in den Becher geben.
<b>2 TL</b>	<b>Senf</b>	
<b>2 TL</b>	<b>Zitronensaft</b>	
<b>¼ TL</b>	<b>Salz</b>	
<b>wenig</b>	<b>Pfeffer</b>	
<b>2 dl</b>	<b>Sonnenblumenöl</b>	Rührwerk auf den Becher setzen, Öl in den Ölbehälter füllen. Mayonnaise zubereiten (siehe Step by step).
<b>3 EL</b>	<b>Ketchup</b>	Ketchup, Cognac, Tabasco und Paprika unter die Mayonnaise rühren.
<b>1 TL</b>	<b>Cognac</b>	
	oder Orangensaft	
<b>einige</b>	<b>Tropfen Tabasco</b>	
<b>1 Msp.</b>	<b>Paprika</b>	

## Hinweise

- Damit deine Mayonnaise gelingt, müssen alle Zutaten Raumtemperatur haben, sonst gerinnt sie. Kein kaltgepresstes Öl verwenden, sonst kann die Mayonnaise bitter werden.
- Die Cocktailsauce bis zum Servieren zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von ca. 24 Stunden genießen. Resten nicht aufbewahren (rohe Eier).

## Verwenden statt verschwenden

Die Eiweissreste mit Salz und Pfeffer verklopfen, in einer beschichteten Bratpfanne in wenig Öl braten, in Stücke schneiden und über einen Salat streuen.

**Portion** (¼): 438 kcal, F 47g, Kh 2g, E 2g



# Sauce cocktail

🕒 15 min  végétarien  sans lactose  sans gluten

Pour env. 2½ dl

**2 jaunes d'œufs frais** Mettre jaunes d'œufs, moutarde, jus de citron, sel et poivre dans le gobelet.

**2 c. c. de moutarde**

**2 c. c. de jus de citron**

**¼ de c. c. de sel**

**un peu de poivre**

**2 dl d'huile de tournesol**

Poser le mélangeur sur le gobelet, verser l'huile dans le réservoir. Préparer la mayonnaise (voir Step by step).

**3 c. s. de ketchup**

**1 c. c. de cognac**  
ou de jus d'orange  
**quelques gouttes de tabasco**

Incorporer ketchup, cognac, tabasco et paprika à la mayonnaise.

**1 p. de c. de paprika**

## Remarques

- Tous les ingrédients doivent être à température ambiante pour éviter que la mayonnaise ne tranche. Ne pas utiliser d'huile pressée à froid; cela rendrait la mayonnaise amère.
- Garder la sauce cocktail à couvert au réfrigérateur jusqu'au moment de servir et consommer dans les env. 24 heures. Ne pas conserver les restes (œufs crus).

## Idée anti-gaspi

Battre les blancs d'œufs restants avec du sel et du poivre, faire revenir dans une poêle antiadhésive avec un peu d'huile, couper en morceaux et en garnir une salade.

**Portion (¼):** 438 kcal, lipides 47g, glucides 2g, protéines 2g

# Cocktail Sauce

🕒 15 mins. 🥕 vegetarian 🚫 lactose-free 🚫 gluten-free

Makes approx. 2½ dl

<b>2</b>	<b>fresh egg yolks</b>	Add egg yolks, mustard, lemon juice, salt and pepper to the beaker.
<b>2 tsp</b>	<b>mustard</b>	
<b>2 tsp</b>	<b>lemon juice</b>	
<b>¼ tsp</b>	<b>salt</b>	
<b>1 pinch</b>	<b>pepper</b>	
<b>2 dl</b>	<b>sunflower oil</b>	Place the stirrer in the beaker and add the oil to the oil container. Prepare mayonnaise (see Step by step).
<b>3 tbsp</b>	<b>ketchup</b>	Stir the ketchup, cognac, Tabasco and paprika into the mayonnaise.
<b>1 tsp</b>	<b>cognac</b> or orange juice	
<b>a few</b>	<b>drops Tabasco</b>	
<b>1 pinch</b>	<b>paprika</b>	

## Tips


- For a successful mayonnaise, all ingredients must be at room temperature, otherwise it will curdle. Do not use cold-pressed oil, which may make the mayonnaise taste bitter.
- Keep the cocktail sauce covered in the refrigerator until serving and enjoy within approx. 24 hours. Do not store leftovers (raw eggs).

## Use it, don't waste it

Beat the remaining egg whites with salt and pepper, fry them in a coated frying pan in a little oil, cut into pieces and sprinkle over a salad.

**Portion (¼):** 438 kcal, fat 47 g, carbohydrates 2 g, protein 2 g

# Orangen-Senf-Sauce

 15 Min.

 vegetarisch

 laktosefrei

 glutenfrei

Ergibt ca. 2½ dl

<b>2</b>	<b>frische Eigelbe</b>	Eigelbe, Senf, Salz und Pfeffer in den Becher geben. Von der Orange die Hälfte der Schale dazureiben, 2 TL Saft dazupressen.
<b>2 TL</b>	<b>grobkörniger Senf</b>	
<b>¼ TL</b>	<b>Salz</b>	
<b>wenig</b>	<b>Pfeffer</b>	
<b>1</b>	<b>Bio-Orange</b>	
<b>2 dl</b>	<b>Rapsöl</b>	Rührwerk auf den Becher setzen, Öl in den Ölbehälter füllen. Mayonnaise zubereiten (siehe Step by step).

## Hinweise

- Damit deine Sauce gelingt, müssen alle Zutaten Raumtemperatur haben, sonst gerinnt sie. Kein kaltgepresstes Öl verwenden, sonst kann die Sauce bitter werden.
- Die Orangen-Senf-Sauce bis zum Servieren zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von ca. 24 Stunden genießen. Resten nicht aufbewahren (rohe Eier).

## Verwenden statt verschwenden

Die Eiweisreste mit Salz und Pfeffer verklopfen, in einer beschichteten Bratpfanne in wenig Öl braten, in Stücke schneiden und über einen Salat streuen.

**Portion** (¼): 446 kcal, F 47g, Kh 4g, E 2g





# Sauce orange-moutarde

🕒 15 min  végétarien  sans lactose  sans gluten

Pour env. 2½ dl

<p><b>2 jaunes d'œufs frais</b></p> <p><b>2 c. c. de moutarde à l'ancienne</b></p> <p><b>¼ de c. c. de sel</b></p> <p><b>un peu de poivre</b></p> <p><b>1 orange bio</b></p>	<p>Mettre jaunes d'œufs, moutarde, sel et poivre dans le gobelet. Ajouter la moitié du zeste d'orange râpé et 2 c. c. de jus.</p>
<p><b>2 dl d'huile de colza</b></p>	<p>Poser le mélangeur sur le gobelet, verser l'huile dans le réservoir. Préparer la mayonnaise (voir Step by step).</p>

## Remarques

- Tous les ingrédients doivent être à température ambiante pour éviter que la sauce ne tranche. Ne pas utiliser d'huile pressée à froid; cela rendrait la sauce amère.
- Garder la sauce orange-moutarde à couvert au réfrigérateur jusqu'au moment de servir et consommer dans les env. 24 heures. Ne pas conserver les restes (œufs crus).

## Idée anti-gaspi

Battre les blancs d'œufs restants avec du sel et du poivre, faire revenir dans une poêle antiadhésive avec un peu d'huile, couper en morceaux et en garnir une salade.

**Portion (¼):** 446 kcal, lipides 47 g, glucides 4 g, protéines 2 g

# Orange and Mustard Sauce

🕒 15 mins. 🥕 vegetarian 🥛 lactose-free 🚫 gluten-free

Makes approx. 2½ dl

<b>2</b>	<b>fresh egg yolks</b>	Add egg yolks, mustard, salt and pepper to the beaker. Grate half of the zest from the orange and squeeze in 2 tsp juice.
<b>2 tsp</b>	<b>coarse-grained mustard</b>	
<b>¼ tsp</b>	<b>salt</b>	
<b>1 pinch</b>	<b>pepper</b>	
<b>1</b>	<b>organic orange</b>	
<b>2 dl</b>	<b>rapeseed oil</b>	Place the stirrer in the beaker and add the oil to the oil container. Prepare mayonnaise (see Step by step).

## Tips

- For a successful sauce, all ingredients must be at room temperature, otherwise it will curdle. Do not use cold-pressed oil, which may make the sauce taste bitter.
- Keep the orange and mustard sauce covered in the refrigerator until serving and enjoy within approx. 24 hours. Do not store leftovers (raw eggs).

## Use it, don't waste it

Beat the remaining egg whites with salt and pepper, fry them in a coated frying pan in a little oil, cut into pieces and sprinkle over a salad.

**Portion** (¼): 446 kcal, fat 47g, carbohydrates 4g, protein 2g

# Sauce Hollandaise

 30 Min.



vegetarisch



glutenfrei

Ergibt ca. 2½ dl

<b>2 Schalotten</b>	Schalotten schälen, grob hacken, Pfefferkörner zerdrücken. Wein, Essig und Lorbeer mit den Schalotten und dem Pfeffer aufkochen, auf ca. 4 EL einkochen, absieben. Reduktion etwas abkühlen.
<b>¼ TL Pfefferkörner</b>	
<b>2 dl Weisswein</b>	
<b>2 EL Weissweinessig</b>	
<b>1 Lorbeerblatt</b>	

<b>250 g Butter</b>	Butter in einer Pfanne aufkochen, bis sie vollständig geschmolzen ist. Hitze reduzieren, bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. kochen. Butter abschäumen, durch ein Sieb in einen Messbecher gießen (ergibt ca. 2 dl), etwas abkühlen.
---------------------	---

<b>4 frische Eigelbe</b>	Eigelbe, Salz und Pfeffer mit der Reduktion in den Becher geben. Rührwerk auf den Becher setzen, Butter in den Ölbehälter füllen (siehe Hinweis). Sauce zubereiten (siehe Step by step). Sauce Hollandaise sofort servieren.
<b>¼ TL Salz</b>	
<b>wenig Pfeffer</b>	

## Hinweis

Die flüssige (geklärte) Butter sollte Körpertemperatur (ca. 37 Grad) haben, wenn sie zur Eimasse gegeben wird. Ist die Butter zu warm, kann die Sauce gerinnen. Dann sofort 1–2 EL eiskaltes Wasser begeben und so lange rühren, bis die Sauce wieder cremig ist.

**Portion (¼):** 574 kcal, F 58 g, Kh 3 g, E 4 g

## Variante

**Sauce Béarnaise:** 2 Zweiglein Estragon mit der Reduktion einkochen und 3 Zweiglein Estragon fein schneiden, am Schluss unter die Sauce Hollandaise rühren.



# Sauce hollandaise

 30 min  végétarien  sans gluten

Pour env. 2½ dl

<p><b>2 échalotes</b> ¼ de c. c. <b>de grains de poivre</b> <b>2 dl de vin blanc</b> <b>2 c. s. de vinaigre de vin blanc</b> <b>1 feuille de laurier</b></p>	<p>Peler les échalotes et les hacher grossièrement, écraser les grains de poivre. Porter le vin et le vinaigre à ébullition avec laurier, échalotes et poivre, faire réduire à env. 4 c. s., filtrer. Laisser tiédir un peu la réduction.</p>
<p><b>250 g de beurre</b></p>	<p>Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit entièrement liquéfié. Baisser le feu, laisser chauffer env. 8 min sur feu moyen. Écumer le beurre, le filtrer dans un bol gradué (soit env. 2 dl), laisser tiédir un peu.</p>
<p><b>4 jaunes d'œufs frais</b> ¼ de c. c. <b>de sel</b> <b>un peu de poivre</b></p>	<p>Mettre jaunes d'œufs, sel et poivre dans le gobelet, ajouter la réduction. Poser le mélangeur sur le gobelet, verser le beurre clarifié dans le réservoir (voir Remarque). Préparer la sauce (voir Step by step). Servir aussitôt.</p>

## Remarque

Le beurre fondu (clarifié) devrait être à la température du corps (env. 37° C) lorsqu'il est ajouté aux œufs. Si le beurre est trop chaud, la sauce risque de trancher. Dans ce cas, ajouter aussitôt 1 à 2 c. s. d'eau glacée et remuer jusqu'à ce que la sauce redevienne onctueuse.

**Portion (¼):** 574 kcal, lipides 58 g, glucides 3 g, protéines 4 g

## Variante

**Sauce béarnaise:** préparer la réduction en y ajoutant 2 brins d'estragon. Ciseler 3 brins d'estragon et les incorporer tout à la fin à la sauce.

# Hollandaise Sauce

 30 mins.  vegetarian  gluten-free

Makes approx. 2½ dl

<p><b>2 shallots</b>  <b>¼ tsp peppercorns</b>  <b>2 dl white wine</b>  <b>2 tbsp white wine vinegar</b>  <b>1 bay leaf</b></p>	<p>Peel the shallots, chop roughly and crush the peppercorns. Bring the wine, vinegar and bay leaf to the boil with the shallots and pepper, reduce to approx. 4 tbsp and strain. Allow reduction to cool slightly.</p>
<p><b>250 g butter</b></p>	<p>Heat the butter in a pan until fully melted. Reduce heat and cook over medium heat for approx. 8 mins. Skim the butter, pour through a sieve into a measuring cup (makes approx. 2 dl) and cool slightly.</p>
<p><b>4 fresh egg yolks</b>  <b>¼ tsp salt</b>  <b>1 pinch pepper</b></p>	<p>Add egg yolks, salt and pepper to the beaker with the reduction. Place the stirrer in the beaker and pour butter into the oil container (see tip). Prepare the sauce (see Step by step). Serve the Hollandaise sauce straight away.</p>

## Tip

The liquid (clarified) butter should be at body temperature (approx. 37°C) when added to the egg mixture. If the butter is too warm, the sauce may curdle. If this happens, add 1–2 tbsp of ice-cold water straight away and stir until the sauce is creamy again.

**Portion** (¼): 574 kcal, fat 58 g, carbohydrates 3 g, protein 4 g

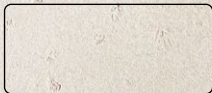
## Variation

**Béarnaise sauce:** Boil down 2 sprigs of tarragon with the reduction. Finely chop 3 sprigs of tarragon and stir into the Hollandaise sauce at the end.

**Betty Bossi**



Manufactured for  
Betty Bossi  
Division of the Coop Genossenschaft  
Baslerstrasse 52  
CH-8021 Zurich  
Switzerland



Erfahre mehr über unsere cleveren Produkte und entdecke leckere Rezepte:  
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de  
délicieuses recettes:  
Find out more about our products and discover delicious recipes:  
Switzerland: [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)  
International: [www.bettybossi.de](http://www.bettybossi.de)