Vegane Sauce Hollandaise

Stufe 1

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten:

160 g Aquafaba
20 ml Essig
100 ml Gemüsefond
4 g Kala Namak
25 g Kirchererbsenmehl
250 g Margarine, vegan
10 ml Zitronensaft

iSi Gourmet Whip

Staub Schüssel in antiktürkis

SSW Kochtopf Comfort mit Glasdeckel

Rösle Messbecher Gastro

iSi Einweg-Sahnekapseln, 50er Packung

1

Alle Zutaten zusammen in einen Topf geben und auf dem Herd kurz aufkochen lassen.

2

Die Masse in einem Mixer oder mit Hilfe eines Pürierstabs fein pürieren.

3

Die Masse durch iSi Trichter & Sieb in einen Whip (0,5 Liter Fassungsvermögen) füllen. Eine iSi Kapsel aufschrauben und ca. 15 mal schütteln.

Für Sauce Hollandaise müssen Sie nicht erst auf die Spargelzeit warten. Zusammen mit Ei schmeckt die Sauce perfekt, aber auch (vegan) zu Salaten, kann Hollandaise serviert werden. Toben Sie sich aus: Radieschen, Avocado, Feldsalat, Möhren, ...