

250 g	Butter
2	Eidotter
3-5 EL	Weißwein
Salz, Pfeffer, Prise Zucker	
1 Schuss	Worcester-Sauce
Tabasco nach Geschmack	
Zitronensaft nach Geschmack	

Ein Wasserbad vorbereiten.

Butter bei geringer Hitze schmelzen und durch ein feines Sieb gießen - „klären“. Auf Zimmertemperatur abkühlen.

Dotter, Weißwein, Salz, Pfeffer und Zucker in eine Rührschüssel geben. Über dem Wasserbad schaumig aufschlagen, dabei aufpassen, dass die Masse nicht zu warm wird (nicht gerinnt - wenn das passiert einige Tropfen kaltes Wasser unterrühren). Vom Wasserbad nehmen und langsam die geklärte Butter unterschlagen, bis eine cremige Konsistenz erreicht wird.

Mit Worcester-Sauce und Tabasco abschmecken und eventuell etwas Zitronensaft dazugeben. Mit einigen Spritzer kaltem Wasser „stabilisieren“.

Die Sauce lauwarm servieren.

Die Sauce kann auch im Kühlschrank aufbewahrt werden und dann vor dem Servieren vorsichtig wieder erwärmt werden.