

Sauce Hollandaise

Für 2 Portionen

Zutaten:

250 g Soja Cuisine (Sojasahne)
125 g vegane Butter oder Margarine (zum Beispiel von Violife)
0,5 TL Senf, mittelscharf
1 kleine Prise Kurkuma
2 EL Hefeflocken
1 EL Sojamehl
1 EL Speisestärke
Paar Spritzer von Saft einer Zitrone
1 kleine Prise Kala Namak Salz (optional)

Zubereitung:

Von der Soja Cuisine 2 EL abnehmen und mit der Speisestärke gut verrühren, beiseitestellen.
Den Rest von Soja Cuisine zusammen mit der veganen Butter in einen Topf geben, erwärmen.
Butter schmelzen lassen, nicht aufkochen. Mit Senf und Salz abschmecken.
Die verrührte Speisestärke in Buttermasse unterrühren.
Dann das Sojamehl dazugeben, Kurkuma und Hefeflocken untermischen.
Mit Zitronensaft und Kala Namak (optional) abschmecken.
Das Ganze kurz zum Kochen bringen und vom Herz nehmen.

Tipps und Abwandlungen:

Die Zitrone zum Schluss geben und nicht zu lange und zu stark die Sauce aufkochen, sonst wird sie flockig. Kala Namak verleiht Speisen einen typischen Ei-Geschmack. Das heißt auch Schwarzes Salz und ist ein schweflig riechendes Steinsalzmineral. Es kommt aus Indien und Pakistan und seit langem Bestandteil der ayurvedischen Küche. Sparsam damit umgehen, sonst wird es zu stark nach Ei schmecken.

Diese Sauce Hollandaise passt klassisch zu Spargel und auch zu anderem gekochtem oder gedämpftem Gemüse wie Brokkoli oder Blumenkohl.

