

Verführerisches Steak-Upgrade: Malteser Soße mit Blutorangen!

Entdecken Sie ein leckeres Rezept für Malteser Soße mit Blutorange, ideal zu Rindfleisch, plus Tipps zur perfekten Zubereitung.

Welt, Deutschland - Ein echter Klassiker in der modernen Küche ist die Sauce Hollandaise. Die vielseitige Soße hat zahlreiche Variationen hervorgebracht, darunter die Malteser Soße, die eine raffinierte Ergänzung zu Rindfleisch darstellt. Wie **Welt** berichtet, ist die Malteser Soße einzigartig durch die Zugabe von Blutorangen, sowohl der abgeriebenen Schale als auch des Saftes. Das Ergebnis ist ein feinherber und fruchtig-cremiger Geschmack, der ideal zu einem saftigen Steak passt.

Für die Zubereitung der Malteser Soße benötigt man folgende Zutaten:

- 1 Eigelb
- 300 ml Weißwein
- 2-3 Schalotten
- 10 Pfefferkörner
- 1 Zweig Estragon
- 250 g Butter
- 1 Blutorange (abgeriebene Schale und Saft)
- Salz, Pfeffer

Um ein perfektes Steak als Beilage zu servieren, sollten zusätzlich 6-8 Karotten, 20 g Butter, und 2 Steaks à 160 g vorbereitet werden. Nach dem Anbraten werden die Steaks sanft im Ofen gar gezogen. Die dazugehörigen Karotten zaubern mit

etwas Butter und Orangensaft eine aromatische Beilage.

Zubereitung der Malteser Soée

Die Zubereitung beginnt mit dem Schälen und Schneiden der Schalotten, die mit den Pfefferkörnern und dem Weißwein in einem Topf auf ein Viertel reduziert werden. Anschließend fñgt man den Estragon hinzu und passiert die Mischung durch ein feines Sieb. Nachdem die Butter geschmolzen ist, werden die restlichen Komponenten wie das Eigelb und die Orangenschale untergerñhrt, bevor alles mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt wird.

Zusätzlich zur Malteser Soée gibt es auch die traditionelle Hollandaise, die nicht nur mit Fleisch, sondern auch mit Fisch und Gempse serviert werden kann. Diese Soée wird durch die Reduktion von Weißwein, Weißweinessig, Schalotten und Pfefferkörnern zubereitet, wie **Matthew Ryle** erklärt. In diesem Fall wird die Blutorange als Hauptzutat fñr die Malteser-Variation verwendet, die besonders gut mit gebratenem Fisch oder grñnem Gempse harmoniert.

Die Blitz-Hollandaise

Fñr diejenigen, die es schneller mögen, empfiehlt **Kochkino** eine einfachere Methode zur Zubereitung von Sauce Hollandaise. Diese Blitzversion erfordert nur wenige Handgriffe und nutzt weniger Zutaten, um in kürzester Zeit ein cremiges Ergebnis zu erzielen. Man benötigt lediglich Eigelb, butter, Pfefferkörner, Schalotten, Lorbeerblatt sowie etwas Essig und Salz.

Ob traditionell oder mit fruchtiger Note, die verschiedenen Varianten der Hollandaise bereichern jede Festtafel und sorgen dafür, dass jedes Steak und Gempse zum Genuss wird. Mit der richtigen Zubereitung wird die Soée zum Hauptakteur auf dem Teller.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Welt, Deutschland
Quellen	• www.welt.de • www.matthewryle.com • kochkino.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de