

Sauce Béarnaise



0,5 dl Estragonessig
1 Schalotte, gehackt
1 Zweig Estragon, abgezupft
einige schwarze Pfefferkörner,
grob zerstoßen
4 Eigelb
200 g kalte Vorzugsbutter,
in Stückchen
1 Zweig Estragon, abgezupft,
gehackt
Salz, Cayennepfeffer

T i p p

Falls die Sauce gerinnen will, sofort
1–2 Esslöffel kaltes Wasser zufügen.
Die Sauce in eine kalte Schüssel um-
giessen und nochmals aufschlagen.

Passt zu gebratenem und grilliertem
Fleisch und Gemüse.

S a u c e B é a r n a i s e



1 Die Zutaten vorbereiten.



2 Estragonessig, Schalotte, Estragon und Pfefferkörner in einem Pfännchen bis auf einen Esslöffel Flüssigkeit einkochen lassen.



3 Durch ein Sieb giessen, die Schalotte gut ausdrücken und die Flüssigkeit abkühlen lassen.



4 Die Essigreduktion in das Wasserbadpfännchen geben, ins vorbereitete Wasserbad stellen und mit dem Schwingbesen die Eigelb einrühren.



5 Stückchenweise die kalte Butter untermischen. Erst wieder ein Butterstückchen zufügen, wenn das vorherige von der Sauce aufgenommen ist, so dass eine sämige, dickliche Sauce entsteht.



6 Ab und zu das Pfännchen aus dem Wasserbad nehmen, damit die Sauce nicht zu heiss wird. Den Estragon zufügen und würzen.