



Sauce Béarnaise

Die klassische Sauce béarnaise passt zu Fisch oder gegrilltem oder kurzgebratenem Fleisch wie etwa Chateaubriand, aber auch zu gedünstetem Fisch oder Spargel.

2 – 4 Personen

ZUTATEN :

SAUCE BÉARNAISE :

- 1 Schalotte
(in feinen Scheiben)
- ½ TL Butter
- 1 EL Estragonessig (*siehe Rezept*)
- 25 ml Chardonnay
- 50 ml Wasser
- 2 Stängel Estragon
- 3 Stk. weißer Pfeffer
- 2 Eigelb
- 125 g geklärte Butter (flüssig)
- 1 TL Kerbel (gehackt, gehäuft)
- 1 TL Estragon (gehackt, gehäuft)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Meersalz
- weißer Pfeffer aus der Mühle

1 In einer kleinen Kasserolle die Butter auslassen, die Schalotten glasig dünsten. Essig, Wein und Wasser eingießen, Estragon und weißen Pfeffer einlegen und bei mittlerer Hitze auf 50 ml einkochen. Die Reduktion durch ein feines Sieb gießen, dabei mit einem Teelöffel gut ausdrücken und zur weiteren Verwendung bereit stellen.

2 In eine Schlagschüssel die Eigelb und die Reduktion geben und mit einem Schneebesen über einem heißen Wasserbad ca. 5 Minuten cremig-schaumig aufschlagen. Die flüssige Butter mit einem Schneebesen in einem dünnen Strahl langsam einfließen lassen, dabei mit dem Schneebesen immer weiter rühren, bis die Sauce eine leicht cremige Konsistenz hat. Kessel aus dem Wasserbad nehmen. Béarnaise mit Salz, Pfeffer und eventuell mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die frisch geschnittenen Kräuter unterrühren und sofort auftragen. (Warmhalten auf einer Bain-Marie ist von Vorteil).