

Sauce Bearnaise

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

4 Schalotten
Estragon
1 EL Essig
ca. 1 dl Weisswein
Pfefferkörner zerdrückt
ca. 250 g geklärte, flüssige Butter



Zubereitung:

Schalotten fein hacken und in Butter weich dünsten. Wein, Essig, Estragon und Pfeffer begeben, und die Flüssigkeit stark einkochen. In eine andere Pfanne oder ein Bain Marie absieben, je nach Mut des Kochs. Eigelbe dazu und etwas steif werden lassen (Sehr schwierig: Ist es zu wenig steif, wird die Sauce zu flüssig, ist es zu steif, hat man am Schluss Rührei. Rettung eventuell mit einigen Tropfen warmem Wasser möglich). Die Butter tröpfchenweise einrühren. Einige Blätter gehackter Estragon begeben, abschmecken. Die Sauce sollte ungefähr die Konsistenz von Senf haben.