

Sauce Béarnaise

Zutaten

4 EL	Trockener Weisswein	200 g	geklärte Butter
4 EL	Weißweinessig	1 Spritzer	Zitronensaft
2 Stängel	Estragon	1 EL	Estragon, gehackt
50 g	Kerbel (nach Geschmack)		
2	Schalotten		
10	Pfefferkörner		
3	Eigelbe		

Zubereitung

Weißwein, Essig, Estragon, Kerbel, gehackte Schalotten und Pfefferkörner in einen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. In eine Metallschüssel passieren und etwas abkühlen lassen. Die Eigelbe sowie 2 EL Wasser oder Fond hinzugeben.

Die Schüssel auf ein nicht allzu heisses Wasserbad setzen und die Mischung mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät dick cremig aufschlagen.

Nun die Metallschüssel entweder vom Wasserbad nehmen oder die Hitze deutlich reduzieren. Die lauwarmer, geklärte Butter in einem dünnen strahl unterschlagen.

Die Béarnaise zum Abschluss mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und dem gehackten Estragon abschmecken und direkt servieren.

Die Sauce ist extrem Hitzeempfindlich sodass selbst die Raumtemperatur schon einen unterschied machen kann. Es empfiehlt sich tendenziell eher weniger Hitze (also nicht im Wasserbad) zu nutzen um die Sauce aufzuschlagen, da sonst die Gefahr besteht dass sie gerinnt.