

Sauce béarnaise

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

2 dl Weisswein

2 EL Estragon- oder Weissweinessig

2 Schalotten,
fein gehackt

2 Zweiglein Estragon

einige Pfefferkörner,
zerdrückt

250g Butter

4 frische Eigelbe

1½ EL Estragon,
fein geschnitten

1 TL Zitronensaft

wenig Cayennepfeffer

½ TL Salz

1. Wein mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer aufkochen. Flüssigkeit auf ca. 4 EL einkochen, in eine dünnwandige Schüssel absieben, Reduktion auskühlen.
2. Butter warm werden lassen, bis sie vollständig geschmolzen ist. Bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. kochen. Butter abschäumen, durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb in einen Messbecher giessen, etwas abkühlen (siehe Tipps).
3. Eigelbe zur Reduktion geben, Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 3 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen.
4. Flüssige Butter unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann im Faden dazugies- sen,iterrühren, bis die Sauce cremig ist. Schüssel herausnehmen, Estragon und Zitronen- saft begeben, kurziterrühren, würzen.

Tipps

- Die flüssige (geklärte) Butter sollte Kör- per- temperatur (ca. 37 Grad) haben, wenn sie zur Eigelbmasse gegeben wird.
- Die Sauce béarnaise lässt sich im warmen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Min. warm halten.
- Wird Sauce béarnaise zu heiss, kann sie gerinnen. Dann Sauce sofort aus dem Wasser- bad nehmen, 2–3 EL eiskaltes Wasser oder einen Eiswürfel begeben und so lange rühren, bis die Sauce wieder cremig ist.

Portion: 600 kcal, F 63g, Kh 1g, E 4g

