

SAUCE BEARNAISE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Handvoll Estragon
- 1 Handvoll Kerbel (ersatzweise Petersilie)
- 1 Zwiebel
- 2 Eigelb
- 70 g flüssige Butter
- 6 EL Weißwein
- 4 EL Weißweinessig

- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel schälen und klein schneiden. Estragon und Petersilie waschen, Estragon abrebeln, bei der Petersilie die dicken Stiele entfernen.

Zwiebel, Weißwein, Essig, Estragon, Petersilie und gemahlene Pfeffer in einen Topf geben und so lange köcheln lassen, bis nur mehr etwa 1/3 der Flüssigkeit vorhanden ist. Den Gewürzsud durch ein Sieb gießen, Gewürze mit einem Löffel gut auspressen. Den Sud abkühlen lassen.

Eigelbe in einen Topf geben, den abgekühlten Gewürzsud dazugießen und im Wasserbad unter ständigem Rühren erwärmen (Es bilden sich Bläschen und Schaum). Mit dem Schneebesen kräftigiterrühren bis die Sauce eindickt. Wenn sie eine cremig-dicke Konsistenz hat, den Topf aus dem Wasserbad nehmen. Abgekühlte, flüssige Butter tröpfchenweise unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.