

Sauce Béarnaise (Klassisch zu Roastbeef, Fisch, ohne Estragon zu Gemüse)

Zutaten

Für 4 Personen

knapp 0,5 dl Weissweinessig
1 dl Weisswein
1 grosse Schalotte, fein gehackt
4 weisse Pfefferkörner, gequetscht
1 Zweiglein Estragon
1/4 TL Salz
2 Eigelb
100 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
1 TL Estragon, fein geschnitten
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1. Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Chromstahlpfanne auf 2 Esslöffel einkochen, absieben, Flüssigkeit in die Pfanne zurück- oder eine Chromstahlschüssel geben.
2. Eigelb unter die Reduktion (abgesiebte Flüssigkeit) rühren. Im 80 °C warmen Wasserbad zu einer luftigen, cremigen Masse schlagen. Pfanne von der Platte nehmen.
3. Butter unter Rühren begeben, bis die Sauce cremig ist. Aus dem Wasserbad nehmen, Estragon darunter rühren, würzen.

Die Sauce kann auf einem Rechaud für die Zeit des Essens warm gehalten werden oder für kurze Zeit auch im warmen Wasserbad. Eine einmal erkaltete Sauce kann nicht mehr aufgewärmt werden.