

Sauce béarnaise

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

60 ml Weißweinessig
120 ml Weißwein
3 Schalotten
5 Zweig(e) Kerbel
5 Zweig(e) Estragon
2 Eigelb
180 g Butter
1 Prise(n) Salz

Zubehör

schmaler Mixbehälter (zum Beispiel ein schmaler
Messbecher)
Stabmixer

Schalotten schälen und grob hacken. Schalotten mit Weißwein, Essig und je 4 Zweigen Kerbel und Estragon in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis etwa 2 Esslöffel goldgelbe Reduktion übrig bleiben.

- 2 -

Eigelb und Salz in einen hohen, schmalen Behälter füllen. Essig-Reduktion leicht abkühlen lassen, dann durch ein feinmaschiges Sieb in den Behälter seihen.

- 3 -

Butter schmelzen und in einen Messbecher (oder ähnliches Gefäß) füllen. Idealerweise beträgt die Temperatur der Butter zwischen 90 und 95 °C.

- 4 -

Mit einer Hand den Pürierstab des Stabmixers auf den Boden der Essig-Ei-Mischung drücken. In der anderen Hand den Becher mit geschmolzener Butter bereit halten. Pürierstab auf höchster Stufe anstellen, dabei etwas Butter in den Behälter gießen. Wenn die Masse emulgiert - sich also zu einer cremigen, hellen Masse verbindet - nach und nach Butter hinzufügen und konstant weiter pürieren.

- 5 -

Sie ist ein Star unter den Saucen und auf einem Stück Fleisch nicht mehr wegzudenken - **Sauce béarnaise**! Die französische Küche hat diesen **Saucen-Klassiker** geprägt. Die Reduktion aus Weißwein, Weißweinessig & Schalotten wird mit Eiern und Butter zum Saucen-Traum aufgeschlagen. Dann kommen die für den Geschmack ausschlaggebenden Kräuter ins Spiel: **Kerbel und Estragon**! Ich könnte die pur löffeln! Was ist mit dir?

- 1 -

Übrigen Kerbel und Estragon fein hacken. Fertige Sauce béarnaise mit Salz und Kräutern abschmecken.