AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Frankreich

SAUCE BÉARNAISE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die französische Buttersauce ist im Gegensatz zur eher neutralen Hollandaise durch die Kräuter würziger. Jules Collinet benannte die Sauce nach Béarn, der Heimatstadt von König Henri IV. Sie passt etwa zu Spargeln, gedünstetem Fisch oder zu gebratenem Rindfleisch.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Schalotte	3	Ei
100 g	Butter	4 Zw	Kerbel
1 dl	Weisswein	3 Zw	Estragon
2 EL	Weissweinessig		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Butter in einem Topf schmelzen, abschäumen und klären.
2. Weisswein, Essig, Schalotten, die Hälfte des Kerbels und des Estragons mit einigen Pfefferkörnern aufkochen und auf einen Drittel reduzieren. Kräuter und Pfefferkörner rausnehmen. Restliche Kräuter fein hacken.
3. Das Eigelb mit der eingekochten Reduktion in einen Schlagkessel geben und über dem Wasserbad aufschlagen, bis eine schaumige Konsistenz entsteht. Nun nach und nach die geklärte Butter zugeben, dabei ständig mit dem Schwingbesen kräftig rühren. Sauce darf dabei nicht zu warm werden.
4. Gehackte Kräuter in die Sauce geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. warm stellen.

TIPP: Estragon ist ein dominantes Kraut. Austesten, wie intensiv die Sauce béarnaise gewünscht wird!