

## Sauce béarnaise

### Für zwei Personen

2 Schalotten	100 g Butter	3 Eier
150 ml Weißwein, halbtrocken	2 EL Weißweinessig	3 Zweige Estragon
3 Zweige Kerbel	Weißer Pfeffer	Cayennepfeffer
Salz		

Pfefferkörner zerdrücken, Schalotten abziehen und fein hacken. Estragon und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls klein hacken. Einen TL Kräuter beiseitelegen. Essig, Weißwein, Estragon, Kerbel, gemahlene Pfefferkörner und Schalotten in einen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. Den Sud anschließend durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.

Eier trennen und Butter schmelzen. Den Sud über einem Wasserbad mit den 3 Eigelb aufschlagen. Anschließend die geschmolzene Butter langsam unter die Eigelbcreme rühren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Bernhard Deterts am 20. Juni 2016