

Sauce béarnaise

Für 4 Personen:

Für die Reduktion:

2 Schalotten	1 Lorbeerblatt	3 Stängel Estragon
2 Stängel Petersilie	5 Körner Pfeffer	5 Körner Piment
3 EL Estragon-Essig	3 EL Weißwein	250 ml Wasser

Für die Fertigstellung:

3 Eigelb	120 g Butter	2 EL Estragon-Blätter
2 EL Reduktion	Salz	

Für die Reduktion:

Die Schalotten schälen, vierteln und mit den anderen Zutaten in einen Topf geben. Alles erhitzen und auf 4 EL Flüssigkeit einkochen.

Für die Fertigstellung:

Die Butter in Würfel schneiden und im Eisfach kaltstellen oder auf Eiswürfel legen.

Reduktion und Eigelb in eine Sauteuse geben. Den Herd auf mittlere Hitze stellen. Den Topf erhitzen und die Masse dabei mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Die Masse darf weder zu heiß noch zu kalt werden, da sonst keine Bindung entsteht.

Deshalb den Topf beim Aufschlagen immer wieder von der Herdplatte ziehen. Wenn die Masse hell wird und eine leichte Bindung entsteht, die kalten Butterstücke nach und nach hinzufügen. Dabei weiterschlagen, bis die Soße eine cremige Konsistenz hat. Die Béarnaise salzen und die gehackten Estragon-Blätter hinzufügen.

Die restliche Reduktion hält sich etwa eine Woche im Kühlschrank.

Rainer Sass am 25. April 2021