Rezept

Kalbsmedaillons mit Sauce Béarnaise

Ein Rezept von Kalbsmedaillons mit Sauce Béarnaise, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** Schalotte
- **150 ml** trockenen Weißwein
- **150 g** Butter
- **1 TL** Dijon-Senf
- **1 EL** Butter
- **8** Kalbsmedaillons (à 70-80 g)
- Pfeffer
- **4** Stängel Estragon
- **1 EL** Weißweinessig (am besten Estragonessig)
- **3** frische, zimmerwarme Eigelbe
- **1 TL** Pernod (nach Belieben)
- **2 EL** Öl
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Schalotte schälen, grob hacken. Estragon waschen, 3 Stängel grob hacken. Beides mit Wein und dem Essig aufkochen und um die Hälfte einkochen lassen. Abseihen, den Sud etwas abkühlen lassen. Den Rest Estragon fein hacken. Butter schmelzen und aufkochen lassen, vom Herd ziehen, damit sich die Molke absetzen kann.

2. 1 EL Butter und Öl erhitzen. Medaillons salzen und pfeffern, im Fett kurz von beiden Seiten scharf anbraten und bei schwacher Hitze 2-3 Min. pro Seite weiterbraten. Mit Bratflüssigkeit beträufeln und im Ofen bei 50° warm halten.

3. Für das Wasserbad einen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und aufkochen lassen. Eine Edelstahlschüssel bereitstellen. Eigelbe mit 50 ml Sud, Salz und Pfeffer in der Schüssel verrühren. Die Schüssel ins heiße Wasserbad setzen, die Eiermischung mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Flüssige Butter bis auf den Molkerest nach und nach unterrühren, bis eine dickcremige Sauce entsteht. Bei Bedarf übrigen Kräutersud unterrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer, Dijon-Senf und Pernod würzen, gehackten Estragon unterrühren.