Rezept

Sauce béarnaise

Ein Rezept von Sauce béarnaise, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** kleine Schalotte (ca. 20 g)
- Estragonessig (nach Belieben)
- **1** Lorbeerblatt
- **4** schwarze Pfefferkörner
- **2** Eigelb (Größe M)
- Salz
- Zitronensaft, frisch gepresst
- 1/2 Bund Schnittlauch
- **1** Zweig Thymian
- **2** Stängel glatte Petersilie
- **150 ml** trockener Weißwein
- **2** Wacholderbeeren
- **1** Pimentkorn
- **200 g** Butter
- Worcestersauce
- Cayennepfeffer
- Zucker
- **2** kleine Salbeiblätter
- **1** Zweig Estragon

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Schalotte schälen und fein würfeln. Wein und 1 Spritzer Essig mit Schalotte, Wacholder, Lorbeer, Piment und Pfeffer in einem kleinen Topf (18 cm Ø) erhitzen und die Flüssigkeit bei kleiner Hitze in 5 Min. um zwei Drittel einkochen lassen. Die reduzierte Flüssigkeit (ca. 50 ml) durch ein feines Sieb streichen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

2. Die Butter schmelzen lassen und vom Herd nehmen. Die Eigelbe mit der Weinreduktion in einem Schlagkessel verrühren und mit einigen Spritzern Worcestersauce, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Über dem heißen Wasserbad mit einem weichen Schneebesen in ca. 3 Min. zu einer cremig-festen Masse aufschlagen.

3. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die flüssige, nicht zu heiße Butter langsam einrühren. Mit einigen Tropfen Zitronensaft und 1 Prise Zucker abschmecken. Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und mit dem Schnittlauch fein schneiden. Unter die Sauce ziehen.