

Sauce Bearnaise

1 Schalotte, fein gewürfelt
2 EL Weissweinessig
1 dl Weisswein
2 TL getrockneter Estragon
½ TL Kerbel
100 ml Wasser
250 g Butter
4 Eigelb, (KI. M)
½ TL Pfeffer
Salz
2 TL Zitronensaft
Estragon, frisch geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Schalotte in der Pfanne andünsten.
2. Mit Weisswein und Essig ablöschen.
3. 1 TL Estragon und Pfeffer begeben und reduzieren lassen.
4. Eigelb in eine Wasserbadschüssel geben und verquirlen.
5. Die reduzierte Sauce durch ein Sieb begeben und über dem heissen Wasserbad rühren bis eine cremige Masse entsteht.
6. Geschmolzene Butter hinzugeben.
7. 1 TL Estragon begeben, Kerbel und Zitronensaft begeben, Salzen und mit Pfeffer abschmecken.

PASST ZU

- Chateaubriand
- Roastbeef
- Rindsfilet Medaillons
- Nudeln