

Sauce Bearnaise Quick(2 Personen)

- Nach Art Bearnaise <https://www.youtube.com/watch?v=IVvYYm6-znE>

2	Eigelb
½	Schalotte, fein gewürfelt (20 gr)
60 gr	Creme Fraiche
20 gr	Sonnenblumenöl
14 gr	Zitronensaft (4 spritzer)
1 ½ TL	Senf (10 gr)
1 ½ TL	Zucker (10 gr)
1 TL	Maizena Express (Testen!)
2 EL	getrockneter Estragon
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
120 gr	Butter

ZUBEREITUNG

1. Eigelb, Schalotte, Creme Fraiche, Öl, Zitronensaft, Senf, Zucker, Estragon, Maizena (Express), Salz und Pfeffer in die Bamix Röhre geben und **mixen**.
2. Butter in einer Schüssel schmelzen.
3. Die geschmolzene Butter langsam begeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

PASST ZU

- Chateaubriand
- Roastbeef
- Rindsfilet Medaillons
- Nudeln