

Sauce Béarnaise

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

160 ml Weißweinessig, 4 mittelgroße Frühlingszwiebeln, 4 Esslöffel fr. Estragon (gehackt), 12 Pfefferkörner, 4 Eigelb, 250 gr Butter, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Die Frühlingszwiebeln sehr fein hacken.

Die Zubereitung:

Essig, gehackte Zwiebeln, Estragon und Pfefferkörner in einem kleinen Topf erhitzen und köcheln, bis die Flüssigkeit um ca 1/3 reduziert ist und durch ein sehr feines Sieb in eine (Metall-)Schüssel passieren. Die Eigelbe (am Besten von Eiern von eigenen Hühnern, ansonsten aber ganz frische Eier wg. Salmonellen) zugeben, die Schüssel über einem Wasserbad wieder erhitzen und den Inhalt schaumig schlagen. Nach und nach die Butter unterrühren, bis die Mischung relativ dick ist. Vom Wasserbad nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Guten Appetit!