Sauce Béarnaise



Feine Sauce

Eine feine, edle Sauce.

Zutaten:

- 100 ml Weißwein
- 1/2 Bund Estragon
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Schalotte
- 1 Prise Salz
- weißer Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 3 Eier
- 200 g Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Estragonblätter abzupfen und die übrig gebliebenen Stiele beiseite legen. Schalotte schälen und kleinschneiden. Butter auf die Arbeitsplatte legen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Weißwein in einem Topf erhitzen, Estragonstiele, Schalotte, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Salz und Zucker dazugeben und auf die Hälfte reduzieren.

Butter in ene Schale geben und in einem Wasserbad flüssig werden lassen.

Eier auschlagen, Eiweiße in eine Schale geben und auch Eigelbe in eine Schale geben. Flüssigkeit durch ein feines Sieb in eine Schale geben, Eigelbe dazugeben und vermischen. In einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Anschließend die Butter tröpchenweise unterrühren, bis die Soße bindet.

Zum Schluss die Estragonblätter fein hacken und untermischen.