

Sauce Béarnaise (Grundrezept)

Für 4 Personen

Zutaten

- 100 ml Weissweinessig
- 4 Schalotten, frisch gehackt
- 2 EL frische Estragonblätter
- 3 Eigelb
- 1 EL Zitronensaft
- 200 g Butter, zerlassen
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz

Zubereitung

1. Essig, Schalotten, Estragon und Salz in einen Topf aus rostfreiem Stahl geben und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren.
2. Den Essigsud durch ein feines Sieb in eine hitzebeständige Schüssel giessen und etwas abkühlen lassen.
3. Das Eigelb mit 1 TL Wasser verquirlen und in den abgekühlten Essig rühren. Den Zitronensaft unterrühren.
4. Die Schüssel auf einen Topf mit siedendem Wasser setzen und rühren, bis das Volumen deutlich zugenommen hat. Die Butter unterrühren unditerrühren, bis die Sauce dicklich und cremig ist.
5. Mit Cayennepfeffer abschmecken.

Tipps & Tricks

Für gegrilltes und gebratenes Fleisch – perfekt zu Roastbeef – oder gedämpftes Gemüse wie Spargel, grüne Bohnen oder Zucchini.