Sauce Bèarnaise

Eine selbstgemachte Sauce Béarnaise ist eine leckere Alternative zur gekauften Sauce. Dieses Rezept zeigt, wie sie zubereitet wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

3 Stk.	Eidotter
210 g	Butter
1 Schuss	Zitronensaft
4 Tropfen	Worcestershiresauce
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Kräuterreduktion

4 Zweige	Estragon
4 Zweige	Kerbel
2 Stk.	Schalotten
3 EL	Weißwein
3 EL	Weißweinessig
1 Handvoll	Pfefferkörner

Zubereitung

1. Für die Sauce Béarnaise zunächst eine Kräuterreduktion zubereiten. Hierzu Weißwein und Essig in einen Topf geben und Pfefferkörner, Estragon und Kerbel hinzufügen. Schalotten schälen, grob hacken und ebenfalls dazugeben.

2. Alles einmal aufkochen lassen und dann bis auf die Hälfte der Flüssigkeit einreduzieren. Vom Herd nehmen, die Reduktion durch ein feines Sieb seihen und abkühlen lassen.

3. Die Reduktion dann in eine Rührschüssel geben und über ein heißes Wasserbad stellen. Etwas Worcestershiresauce, Zitronensaft und Eidotter mit der Reduktion verrühren.

4. In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, dabei darauf achten, dass sie nicht zu heiß wird. Sobald die Eiermasse warm ist, unter ständigem Rühren die Butter tröpfchenweise zugießen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz bekommt.

5. Achtung: Die Sauce darf nicht anfangen zu kochen, da sie sonst gerinnt. Deshalb unbedingt darauf achten, dass die Rührschüssel nicht im heißen Wasser steht, sondern nur durch den Wasserdampf erwärmt wird.

6. Wenn die Sauce eine Konsistenz wie Mayonnaise hat, ist sie fast fertig. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Tipp

Traditionell wird Sauce Béarnaise zu Spargel- oder Steakgerichten serviert.