

Rezept Sauce Bearnaise

Rezept Sauce Bearnaise

Zutaten:

3 Schalotten
12 Estragonblätter
1 Glas Weißwein
1/2 Glas Weinessig
2 Eigelb
50g Butter
1/2 Bund Petersilie
Salz
Chayennepfeffer
Zitronensaft



Zubereitung:

Die Schalotten fein hacken, Estragonblätter ebenfalls fein hacken. Beides zusammen mit Wein und Essig in einem Topf geben und solange kochen bis die Flüssigkeit auf etwa 1/4 Flüssigkeit eingekocht ist. Eigelbe mit Chayennpfeffer und Salz kräftig aufschlagen, 1/2 Teel. Butter zufügen.

Die Topf mit Estragonmasse von Herd nehmen und unter rühren tropfenweise die Eigelbe hinzufügen. Butter in Flöckchen nach und nach zugeben.

Diesen Topf in Wasserbad stellen und solange rühren bis sie cremig geworden ist. Topf rausnehmen und mit einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Petersilie klein hacken und darüber streuen.

zu den Butter und Marinaden Rezepten

zu den Grillrezepten