



## Sauce béarnaise

Man nehme für 4 Portionen:

2 Schalotten [1 kleine Zwiebel]  
1-2 EL Estragonessig  
3 Zweige Estragon  
ein paar Kerbelzweige  
150 ml trockenen Weißwein  
10 schwarze Pfefferkörner  
3 Eier  
200 g Butter  
Salz

- Schalotten pellen und fein würfeln
- Von 2 Estragonzweigen die Blättchen abzupfen und fein schneiden
- Kerbelblättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden
- Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
- Butter in einem Topf kurz aufkochen und abkühlen lassen (auf weniger als 60°)

Schalottenwürfel, Estragonessig, Wein, Pfefferkörner und den restlichen Estragonzweig in einen Topf geben und alles einkochen, bis etwa 4 EL Flüssigkeit übrig sind. Flüssigkeit absieben und abkühlen lassen. Eigelbe und die abgekühlte Reduktion in einen Schlagkessel geben. Über dem heißen Wasserbad rühren, bis die Masse dicklich-cremig ist. Vom Wasserbad nehmen und noch eine Weile rühren. Die flüssige Butter zuerst langsam, dann zügig unterrühren. Die Soße in einem nicht zu heißen Wasserbad (60°) warmhalten. Die Kräuter nach Belieben zufügen und mit Salz abschmecken.