

Sauce bernaïse

Sauce bernaïse

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: -- Minuten

Menu: [16.03.2022](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten

1 dl Weisswein
0.5 dl Weissweinessig
1 Schalotte, gehackt
1 Estragonzweig
½ TL schwarze Pfefferkörner zerdrückt
3 Eigelb
100 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
½ EL Estragon gehackt
Salz, Pfeffer weiss
Estragon und Cherrytomaten
zum Garnieren

Zubereitung

Wein, Essig, Schalotten, Estragon und Pfeffer auf 3-4 EL einköcheln. In eine Chromstahlschüssel absieben, Eigelb dazu rühren. Schüssel auf ein heisses Wasserbad stellen. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen oder dem Handrührgerät rühren, bis die Masse schaumig ist. Butter portionenweise unter Rühren beifügen, bis eine sämige, dickliche Sauce entsteht. Estragon begeben, würzen.