

Béarnaise-Sauce

Béarnaise-Sauce

Zutaten für ca. 8 dl

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 Std

Menu: [11.07.2007](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

4 dl Weisswein
4 EL Estragonessig
4 Schalotten, fein gehackt
4 Estragonzweiglein
16 weisse Pfefferkörner, zerdrückt
8 frische Eigelb
400 g Butter, kalt, in Stücken
5 EL Estragonblättchen, fein gehackt
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung:

1. Wein bis und mit Pfefferkörner auf ca. 8 EL einkochen, Flüssigkeit in dünnwandige Schüssel absieben, auskühlen.
2. Eigelbe darunter rühren, mit dem Schwingbesen im heißen Wasserbad (knapp unter dem Siedepunkt) ca. 3 Minuten rühren, bis die Masse schaumig ist.
3. Butter portionenweise unter Rühren beigeben. Weiterrühren, bis die Sauce cremig ist. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren.
4. Estragon beifügen, würzen.