

## Sauce béarnaise

### Für zwei Personen

|                          |                 |                                   |
|--------------------------|-----------------|-----------------------------------|
| 1 Schalotte              | 3 Eier (Eigelb) | $\frac{1}{2}$ Zitrone (1 TL Saft) |
| 1 EL Weißweinessig       | 25 ml Weißwein  | 1 TL getrock. Estragon            |
| 2 Zweige franz. Estragon | 125 g Butter    | Salz, Pfeffer                     |

Schalotte abziehen, fein würfeln, mit Weißweinessig, Weißwein, getrocknetem Estragon und 50 ml Wasser auf 25 ml einkochen lassen.

Die Reduktion durch ein feines Sieb in einen Schlagkessel gießen. Butter in einem Topf zerlassen und 5 Minuten sanft kochen lassen. Die dabei entstehende weiße Molke abschöpfen. Eier trennen und Eigelbe zu der Reduktion geben und mit einem Schneebesen über einem heißen Wasserbad ca. 5 Minuten cremig-schaumig aufschlagen. Die flüssige Butter mit einem Schneebesen in einem dünnen Strahl langsam dazu gießen und unterrühren. Kessel aus dem Wasserbad nehmen. Zitrone auspressen. Béarnaise mit Salz, Pfeffer und eventuell Zitronensaft abschmecken. Estragon feinhacken und zur Sauce geben.

Helmut Schültke am 26. August 2019