

# Sauce béarnaise

## Für zwei Personen

200 g Butter                      2 Eier  
2 Schalotten                      4 Zweige Kerbel                      1 Bund Estragon  
2 EL trockener Weißwein      3 EL Estragon-Weinessig      4 weiße Pfefferkörner  
Cayennepfeffer, Salz

Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Die Pfefferkörner mit einem Messer zerdrücken. Von Kerbel und Estragon die Blättchen abzupfen und beiseitelegen. Die Stiele der beiden Kräuter grob hacken und mit Weißwein, Estragon-Weinessig, Schalotten und den Pfefferkörnern in einen Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis nur noch circa 1 Teelöffel Sud übrig ist. Diesen Kräuter-Sud durch ein Teesieb gießen und warmhalten. Die Butter bei schwacher Hitze zerlassen, aber nicht bräunen und ebenfalls warmhalten. Eier trennen und die 2 Eigelbe mit 2 Esslöffel heißem Wasser über einem warmen Wasserbad zu einer dicken, schaumigen Creme aufschlagen. Die zerlassene Butter unter ständigem Schlagen zuerst teelöffelweise, dann in einem dünnen Strahl unter die Eigelbcreme mischen. Die Butter darf dabei nur warm, nicht heiß sein, sonst gerinnt die Creme. Den warmen Kräutersud teelöffelweise unter die Creme schlagen. Die abgezupften Kräuterblättchen fein hacken, in die Sauce béarnaise geben und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Maren Kolb am 10. März 2020