

Sauce béarnaise

Für zwei Personen

3-4 Schalotten	2 Eier	250 g Butter
100 ml Estragonessig	100 ml Weißwein	½ Bund Estragon
½ EL schwarze Pfefferkörner	Zucker	Salz, Pfeffer

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten.

Butter in einen Topf geben, schmelzen, leicht abkühlen lassen und die abgesetzte Molke mit einem Löffel abschöpfen.

Schalotten abziehen, klein schneiden, mit Essig, Weißwein, Estragon, Zucker, Pfefferkörnern in einen Topf geben und reduzieren lassen. Anschließend die Reduktion passieren und etwa 50 ml zum Eigelb geben. Mit einem Schneebesen über einem Wasserbad schaumig schlagen, dann langsam die flüssige Butter einfließen lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Estragon hacken und unter die Sauce heben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Alexander Kumptner am 27. April 2023