

Estragon-Soße

Für 4 Personen

100 ml Weißwein	5 EL Estragonessig	1 Schalotte
1 EL Pfefferkörner, zerdrückt	4 Zweige Estragon	2 Eier
75 g Butter, kalt	1 EL Estragon	Meersalz

Weißwein, Essig, fein gehackte Schalotte, Estragonzweige und Pfefferkörner auf circa vier Esslöffel einkochen und auskühlen lassen. Eigelb mit der kalten Reduktion über einem Wasserbad aufschlagen. Butter langsam einrühren. Estragon fein hacken, zur Soße geben und diese mit Salz abschmecken.

Andreas C. Studer am 29. August 2008