

## Tomatisierte, rote Béarnaise

### Für 4 Personen

200 g Butter	4 Schalotten	3 Stiele Estragon
150 ml Weißwein	4 El Weißweinessig	1 Tl zerstoßene Pfefferkörner
4 Eigelb (Kl. M)	1–2 El Tomatenmark	Salz
Zucker	Cayennepfeffer	

Die Butter in einem Topf schmelzen. Schalotten grob würfeln. Die Hälfte des Estragons grob zerschneiden und mit Weißwein, Weißweinessig, Schalotten und Pfeffer in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze auf 100 ml einkochen lassen. Die Reduktion durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen. Die restlichen Estragonblätter fein hacken.

Reduktion und Eigelbe in einer Schüssel verrühren und über dem heißen Wasserbad in 3–4 Minuten dicklich aufschlagen. Butter erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren, bis die Soße eine cremig-feste Konsistenz hat. Tomatenmark und Estragon unterrühren und mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Zubereitungszeit: 25 Minuten

Tim Mälzer am 08. 05. 2010