

Sauce béarnaise mit Estragon



(c) Margit Gietler/mmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

3 Eidotter
3 EL Weißwein
2 EL Wasser
1/2 TL Estragonsenf
Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Cayenne
geschnittener Estragon
250 g Butter

ZUBEREITUNG DER SAUCE BÉARNAISE

Die Butter auf kleiner Flamme aufstellen und langsam zu Butterschmalz klären.

Eidotter mit Wasser, Wein, Senf und Gewürzen über Wasserdampf cremig aufschlagen. Von der Flamme nehmen und langsam die leicht abgekühlte Butter einschlagen, bis sie die gewünschte Konsistenz aufweist. Abschmecken, mit Zitrone würzen und geschnittenem Estragon verfeinern.

Ideal zu Gegrilltem oder gekochtem feinem Gemüse.

Wir wünschen
guten Appetit!

