



# Absolut gelingsichere Sauce Béarnaise

## Zutaten für 3 Personen

- » 2 Eigelb
- » 1 EL Zitronensaft
- » 1 TL Dijonsenf
- » 1 EL Crème fraîche
- » 1 TL Zucker
- » 150 g Butter
- » 1 TL Estragon, getrockneter
- » Salz und Pfeffer

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Eigelbe mit Zitronensaft, Estragon, Senf, Salz, Zucker und Crème fraîche in ein hohes Gefäß geben.

---
2. Diese Mischung mit einem Schneidstab glatt pürieren.

### Zubereitung

1. Butter kurz aufkochen lassen.

---
2. Butter langsam in das Gefäß zu der Eigelb-Mischung gießen, während der Schneidstab weiter läuft.

---
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.