



Sauce Béarnaise

Zutaten für 3 Portionen

- » 100 g Butter
- » 1 kl. Zwiebel
- » Estragonblättchen, gehackt
- » Basilikum, gehackt
- » 2 TL Weißweinessig
- » 2 EL Wasser
- » 2 Eigelb
- » Pfeffer, schwarz
- » Salz
- » Zucker
- » Zitronensaft
- » 1 EL gemischte Kräuter, gehackt

Zubereitung

1. Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen

2. Zwiebel klein würfeln und mit Estragon, Basilikum, Weißweinessig, Wasser und etwas Pfeffer kurz aufkochen lassen und durch ein Sieb streichen.

3. Den Sud mit Eigelb im Wasserbad (< 65 Grad) in einer Schüssel solange schlagen (max. Geschwindigkeit), bis die Masse dicklich ist.

4. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen.

5. Die **abgekühlte** Butter **langsam (!)** darunter schlagen (max. Geschwindigkeit).

6. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

7. Die gemischten Kräuter unterrühren und die Sauce im (nicht zu heißen) Wasserbad warm halten.