



# 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 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.