



SAUCE BÉARNAISE

ZUTATEN

REDUKTION

- 2 dl** Weisswein
- 1 dl** Estragon- oder Weissweinessig
- 2** Schalotten
- 2 TL** Estragon gehackt (frisch oder getrocknet)
- 1 TL** Pfefferkörner schwarz

SAUCE

- 5 - 6 EL** Reduktion
- 4** Eigelb
- Etwas** Pfeffer und Salz
- 200 g** Butter kalt, in Würfel geschnitten
- 2 TL** Estragon gehackt (frisch oder getrocknet)
- Wenig** Zitronensaft (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

REDUKTION

1. Schalotten halbieren und 5 Sek / Stufe 5 zerkleinern, mit Spatel nach unten schieben
2. Weisswein, Essig, Estragon und Pfefferkörner zugeben und ca. 10 bis 15 Min / Varoma / Stufe 1 einkochen (reduzieren auf ca. 6 EL)
3. Schalotten, Estragon und Pfefferkörner absieben, Mixtopf ausspülen, Reduktion hineingeben und etwas abkühlen lassen

SAUCE

1. Reduktion im Mixtopf lassen und Thermomix auf 6 Min / 60 °C / Stufe 2.5 einstellen
2. Salz und Pfeffer sowie Eigelb begeben und während der eingestellten Zeit zu einer cremigen Masse aufschlagen
3. Anschliessend Thermomix auf 8 Min / 70 °C / Stufe 2-2.5 einstellen
4. Butterwürfel während dieser Laufzeit nach und nach langsam begeben sodass die Sauce schön emulgieren kann
5. Mit den letzten Butterwürfeln noch einmal 2 TL Estragon begeben und vermischen, nach Belieben noch einmal mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken
6. Sauce servieren und Lob ernten

TIPP

Sauce kann anschliessend gut einige Minuten bei 50 °C / Stufe 2 warmgehalten werden.