

Zutaten

- 0,3l trockener Weißwein
- 1 Schalotte fein geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Eigelbe
- Spritzer Zitronensaft
- Salz, Cayennepfeffer
- 250 g flüssige Butter
- 1 kleiner Bund Kerbel
- einige Estragonblätter fein gehackt

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Sauce Béarnaise

Entdecken Sie unser Rezept für eine cremige Sauce Béarnaise. Perfekt zu Steak! Jetzt nachkochen und bei Kochateliers inspirieren lassen!

So wird’s gemacht:

1. Den Weißwein mit dem Lorbeerblatt und der fein geschnittenen Schalotte auf die Hälfte einkochen lassen. Dann den Sud passieren. Nun die Reduktion mit den Eigelben über einem Wasserbad aufschlagen, darauf achten, dass die Masse nicht gerinnt. Ist genügend Volumen und Standfestigkeit in der Masse, vom Herd nehmen und die flüssige Butter (Achtung, nur schmelzen – nicht erhitzen) tröpfchenweise einrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer, etwas Zitronensaft und den Kräutern abschmecken.