

Zutaten

- 200 ml trockener Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 4 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 1 Zweig Estragon
- 250 g geklärte Butter (ca. 350 g frische Butter)
- 2 Eigelbe
- 50 ml Reduktion
- 2 El Estragon Essig
- 2 El Estragon fein geschnitten
- Ein Wasserbad aufstellen, die Eigelbe, Essig, Salz, Pfeffer und Reduktion in einen Aufschlagkessel geben und über dem Wasserbad dick-schaumig aufschlagen, dann von der Hitze nehmen und die Butter in dünnem Strahl zufügen, bis eine Mayonnaise artige

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Sauce Bérnaise

Entdecken Sie unser Rezept für die perfekte Sauce Bérnaise! Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit Kochateliers. Jetzt ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Weißwein in einen Topf geben, die Gewürze leicht anstoßen und zum Weißwein geben.
2. Nun alles bis auf die Hälfte reduzieren und danach passieren.
3. Die Butter zuallererst klären; auf mittlerer Hitze schmelzen lassen und solange erhitzen, bis die Molke auf dem Topfboden festbackt (wichtig nicht bräunen lassen)
4. Kurz stehen lassen und dann passieren, die Butter sollte ungefähr 60°C heiß sein.

Konsistenz entsteht. Zum Schluss den Estragon zufügen und nochmals abschmecken.