

Sauce - Béarnaise, - Choron, - Magenta, - Arlésienne

Saucen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde
Zubereitungszeit: 35 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		6
Butter	g	250
Schalotten, mittelgroß	St.	1
Weißweinessig	ml	75
Estragon, getrocknet	TL	2
Kerbel, getrocknet	Prise	1
Pfefferkörner, schwarz, zerdrückt	St.	8
Eigelb	St.	4
Salz	Prise	1

VORBEREITEN:

1. Schalotte fein hacken.
2. Pfefferkörner zerdrücken.

ZUBEREITUNG:

1. Nussgroßes Stück Butter in einer kleinen Pfanne zergehen lassen. Schalotten zufügen und 10 Minuten bei sanfter Hitze dünsten.
2. Dann Essig, 1 TL Estragon, 1 Prise Kerbel und Pfeffer zufügen und alles auf etwa einen die Hälfte einkochen. Mischung absieben.

3. Umfüllen in Wasserbadtopf, zwei EL Wasser und die Eigelb zufügen. Bei heißem, nicht kochendem Wasser zu einer festen Creme aufschlagen.
4. Neben dem Feuer die Butter mit dem Schneidstab hinein arbeiten.
5. Mit Salz und einer Prise Kerbel und Estragon (beide wenn möglich frisch) abschmecken und im Wasserbad bei milder Hitze warm halten.

VARIANTEN:

- * **Sauce Choron:** Der Sauce Béarnaise werden 1-2 EL Tomatenmark hinzugefügt.
- * **Sauce Magenta:** Der Sauce Béarnaise ohne Estragon, werden frisch gehackte Kräuter wie Rosmarin, Basilikum, und Thymian sowie enthäutete, fein gewürfelte Tomaten beigefügt.
- * **Sauce Arlésienne:** Unter die Sauce Béarnaise werden 2 EL fein gewürfelte Tomaten und zwei fein gehackte Sardellenfilets untergezogen.

➔ *Um eine gekippte Sauce Béarnaise wieder aufzuschlagen, nimmt man einem EL heißes Wasser und fügt unter kräftigem Schlagen die gekippte Sauce wieder tropfenweise zu.*

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

※ R-148.DOC