

Lomi's Genussinsel: Rezepte

Gericht: **Buttersaucen / Bearnaise Sauce**

Warengruppe: SC

Zutaten: 25 g Schalotten
 5 Pfefferkörner
 1.5 dl Estragon Essig
 1 dl Weisswein
 5 dl Wasser
 1 Prise Salz
 4 Eigelb
 10 g Estragon frisch
 5 g Kerbel frisch
 Cayenne, Salz und Zitronensaft

Zubereitung: Butter klären, dekantieren und auf ca. 45 °C abkühlen.

Die gehackten Schalotten und zerdrückten Pfefferkörner mit dem Essig Weisswein und Wasser fast vollständig reduzieren.

Die abgekühlte Reduktion ab sieben und zusammen mit dem Eigelb im Wasserbad bei ca. 80°C zu einer cremigen Masse schlagen.

Die Eiermasse vom Wasserbad nehmen und die Butter in einem dünnen Strahl aufmontieren. Am Schluss die Kräuter begeben und abschmecken.

Bemerkungen: Die Sauce an einem lauwarmen Ort bereitstellen. Darf nicht zu warm werden, da sie sonst gerinnt.