

Sauce Hollandaise / Bernaise **(für 4 Personen)**

Zutaten :

3 TL feingehackte Schalotte
2 EL Weinessig
8 EL Weisswein
1 Schuss Zitronensaft
3 Eigelb
3 EL Wasser
250g Butter
frisch gehackter Estragon

Zubereitung :

Schalotte in Öl andämpfen, mit Weisswein ablöschen, Weinessig und Zitronensaft begeben, einkochen lassen.

In einer anderen Pfanne Butter zergehen lassen (nicht stark erhitzen) bis alles flüssig ist. Das Fett, welches wir später brauchen, sollte sich von der weissen Milch trennen.

Eigelb mit 3 EL Wasser schaumig schlagen.

Eigelb zu Einkochtem begeben und alles nochmals schaumig schlagen. **ABER ACHTUNG:** nicht zu warm, sonst erhält man ein Rührei..... und nicht abkühlen lassen, dass es gerinnt (heikle Phase).

Jetzt mit Schwingbesen gut rühren, dann langsam das Butterfett (ohne das weisse) zugeben, zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl. Dabei immer gut rühren und erst weiteres Butterfett zugeben, wenn die Legierung wieder einheitlich ist. Dabei aufpassen, dass die Sauce nicht gerinnt ! Wenn das Butterfett verbraucht ist, Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Bis hierhin haben wir jetzt eine Sauce Hollandaise.

Für die Sauce Bearnaise nun den Estragon langsam unterrühren.