Betty Bossi

BÉARNAISE-SAUCE

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
ergibt ca. 2 dl

- **1 dl Weisswein**
- **1 Esslöffel Estragonessig**
- **1 Schalotte,** fein gehackt
- **1 Estragonzweiglein**
- **4 weisse Pfefferkörner,** zerdrückt
- **2 frische Eigelbe**
- **100 g Butter,** kalt, in Stücken
- **1½ Esslöffel Estragonblättchen,** fein gehackt
- **Salz, Pfeffer,** nach Bedarf

1. Wein bis und mit Pfefferkörnern auf ca. 2 Esslöffel einkochen, Flüssigkeit in dünnwandige Schüssel absieben, auskühlen. **2.** Eigelbe darunter rühren, mit dem Schwingbesen im heissen Wasserbad (knapp unter dem Siedepunkt) ca. 3 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist. **3.** Butter portionenweise unter Rühren beigeben. Weiterrühren, bis die Sauce cremig ist. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren. **4.** Estragon beigeben, würzen.
Passt zu: Rind.

Pro Person: 24 g Fett, 2 g Eiweiss, 1 g Kohlenhydrate, 965 kJ (231 kcal)

Rezept Betty Bossi
Niedergaren leicht gemacht / 2005
© Betty Bossi Verlag AG
www.bettybossi.ch
Betty Bossi