

Sauce, Fond

Sauce Bernaise

Zutaten:

180 g Butter
3 St. Eigelb
50 ml Weißweinessig
50 ml Weißwein
30 g Schalotten
0.1 Bund Kerbel
0.1 Bund Estragon
Salz
Pfeffer
0.1 St. Zitrone

Zubereitung:

Schalotte fein würfeln. Estragon und Kerbel fein hacken. Essig mit Wein und Schalottenwürfeln, sowie ein paar Pfefferkörnern auf die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb passieren. Reduktion mit Eigelb und etwas Salz auf dem Wasserbad aufschlagen. Dabei schlägt man klassischerweise eine "Acht", um zu gewährleisten, dass der Schneebesen ständig die gesamte Masse durchbewegt und die Masse so gleichmäßig erhitzt wird. Wenn die Masse schaumig ist und "bindet", d.h. dick wird. Nach und nach die Butter unterrühren. Dabei aufpassen, dass die Butter mit dem Ei emulgiert. Zum Schluss die gehackten Kräuter unterrühren und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.