



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## Sauce Bernaise

Rezept von KochMix Foto Miriam



### Zutaten

2 El. Weinessig  
1 Glas herber Weisswein 2 eingehackte Schalotten etwas Estragon  
Petersilie  
Kerbel  
250 g Butter  
3 Eier  
3 El. Wasser

### Zubereitung

Weinessig, Weisswein, Schalotten, Estragon, Petersilie und Kerbel so lange kochen, bis die Flüssigkeit auf 3 El. eingekocht ist. Dann durch ein Sieb geben.

Butter erhitzen, bis sie schäumt. In ein Gefäss geben und Butter klären lassen. (nur das Fett wird verwendet).

Wasserbad vorbereiten, das Wasser darf den inneren Topf nicht berühren und nicht sprudelnd kochen, sondern nur leise wallen. 3 Eier trennen, das Eigelb in den inneren Topf. Mit 3 El. Wasser gut verrühren.

So lange rühren, bis die Masse hellgelb und schaumig-cremig ist. Am Rand oder auf dem Topfboden darf sich nicht festsetzen.

Dann langsam das Butterfett 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 Sache nicht gerinnt! Wenn das Butterfett verbraucht ist, Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Bis hierhin haben wir jetzt eine Sauce Hollandaise.

Für die Sauce Bearnaise nun den Kräutersud langsam unterrühren und zum Schluss noch mit ein paar frischen Kräutern abschmecken (nicht die ausgekochten).

Ich habe mittlerweile den Bogen so gut raus, dass ich sie direkt auf der Herdplatte hinbekomme (ohne Wasserbar). Setzt aber eine gute Kenntnis seines Herdes voraus. Ich schalte meine Kochplatte auf 2 oder 3, sie hat insgesamt 12 Stufen. Wichtig ist gutes rühren mit dem Schneebesen und nicht zu viel Butter auf einmal zu dem Eigelb geben (am Anfang nur ganz wenig, dann steigern). Das kann dann schon mal 10-15 min. dauern, bis das Fett drin ist.