



Sauce Béarnaise

KSW 25.04.2014, Saucen

vorbereitung 10 min · **portionen** 3 · **schwierigkeitsgrad** Leicht · **quelle** KSW
Rezepte Service

ZUTATEN

2 Eigelb

1 EL Zitronensaft

1 TL Senf (Dijon)

1 EL Crème fraîche

1 TL Zucker

150 g Butter

1 TL Estragon, getrockneter

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Eigelbe mit Zitronensaft, getrocknetem Estragon, Senf, etwas Salz, Zucker und Crème fraîche in ein hohes Gefäß geben und mit einem Schneidstab glatt pürieren.

Nun die Butter kurz aufkochen, langsam in das Gefäß geben und dabei den Schneidstab laufen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ohne Estragon und Senf gibt das Rezept auch eine tolle Sauce Hollandaise ab.