



Béarnar Sauce

Zutaten für 1 Liter:

SCHALOTTEN	75 G	EIGELB	160 G
ESTRAGON	15 G	BUTTER	325 G
WEISSWEINESSIG	50 G	FEINES SALZ	5 G
WEISSWEIN	50 G	PFEFFER	1 G

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckel- öffnung	Anmerkungen
1	Schalotten Estragon Salz Pfeffer	75 g 15 g 5 g 1 g	Hacken	–	Moment 2000 U/min	3 - 4 Mal	Geschlossen	
2	Essig Wein	50 g 50 g	Hinzugießen	110°C	-100 U/min R-Mix	4 Min.	Offen	Deckel öffnen, um die Temperatur rasch abzusenken
3	Eigelb	160 g	Hinzugeben	80°C	700 U/min	2 Min. 30	Offen	
4	Butter in Stücke geschnitten	325 g	Hinzugeben	45°C	400 U/min	3 Min.	Offen	Abschmecken



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können Schalotten und Estragon auch in großen Mengen auf Vorrat einkochen und kühl lagern.

Für eine schnelle Zubereitung einer Béarnar Sauce die erforderliche Menge in die Schüssel geben und direkt zu Schritt 3 übergehen.