

Sauce Bernaise

2 Schalotten würfeln und mit 8 El Weißweinessig, zerdrückten Pfefferkörnern, frischem Estragon und 150 ml Weißwein solange erhitzen, bis die Menge um die Hälfte reduziert ist. Die Flüssigkeit durch ein Sieb geben und im Wasserbad mit 4 Eigelb, Zitronensaft und Salz aufschlagen bis eine Creme entsteht. 200 g Butter langsam unterrühren und noch mal Estragon zugeben, bis eine dickcremige Sauce entsteht.

Abwandlungen der Sauce Bernaise:

Sauce Choron - mit Tomatenmark

Sauce Valois - mit Fleischextrakt

Sauce Aurora - mit Geflügelfond und Tomatenmus

Sauce Arlesienne - mit Tomatenmark und Sardellen

Sauce Paloise - statt Estragon mit Minze verfeinern

Sauce Hollandaise sollte nie so dick sein wie Mayonnaise, Sauce Bernaise ja!!!