

Bearner Sauce

Sauce béarnaise

Anzahl: **1.00 Liter**
Rezeptgruppe: **Saucen warm**
Saison: **Ganzjährig**

Zutaten

950 g	Holländische Sauce
60 g	Estragonessig
30 g	Weißwein
15 g	Estragon, frisch
10 g	Kerbel, frisch
	Salz
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
	Cayennepfeffer, gemahlen

Vorbereitung

- Estragon waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.
- Kerbel waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken.

Zubereitung

- Estragonessig, Weißwein und gehackten Estragon fast vollständig reduzieren.
- Reduktion unter die holländische Sauce rühren.
- Gehackten Kerbel begeben, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken

Hinweise für die Praxis

Verwendung: zu Grilladen von Schlachtfleisch und Fisch sowie zu Gemüsegerichten.