Bärlauchbéarnaise

Béarner Sauce mit Bärlauch

Bärlauch ist für eine Sauce béarnaise die ideale Krönung und verfeinert nicht nur kurz gebratenes Fleisch wie z. B. Rinderfilet oder ein Chateaubriand, sondern passt auch sehr gut zu gekochtem Spargel. Die Säure vom Weißwein und dem Essig harmoniert wunderbar mit dem Bärlauch. Zu beachten ist, wie bei allen Bärlauchrezepten, dass der Bärlauch erst kurz vordem Anrichten zugefügt wird.

Zutaten

250 g Butter

3 Eigelb

100 ml Weißwein

50 ml Estragonessig (Oder Weißweinessig)

2 Schalotten (in kleine Würfel geschnitten)

3 bis 4 Zweige Estragon (Französischer oder Deutscher)

1 keines Bund Kerbel

8 Cayennepfefferkörner (zerdrückt)

5 bis 7 Bärlauchblätter

Zubereitung

Von dem Bärlauch, Estragon und dem Kerbel die Blätter von den Stielen entfernen.

Die Stiele mit dem Weißwein, Essig, Pfefferkörnern und Schalotten leicht köcheln lassen und ca. um 1/3 reduzieren lassen, abseihen und kurz abkühlen lassen.

Die Butter bei leichter Hitze in einem Topf langsam zerlassen. Geschieht dies zu schnell, gehen die Aromastoffe der Butter teilweise verloren.

Eigelbe mit der abgekühlten Reduktion verrühren und auf einem mäßig heißen Wasserbad (ca. 80 °C) mit einem Schneebesen aufschlagen, bis eine dicke, feinporige Masse entstanden ist.

Die Butter zuerst tröpfchenweise, und dann weiter langsam gießend, unter die Eigelbmasse rühren, bis eine dicksämige Soße entstanden ist.

Je nach Konsistenz der Soße noch etwas warmes Wasser oder ein Spargel-, Gemüse- oder Fleischfond, unter die Soße unterrühren.

Bärlauch, Kerbel und Estragon fein hacken und unter die Sauce mischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, bei ca. 50 °C warmstellen oder servieren.

Da allerdings diese Soße anfällig für Salmonellenbakterien und Mikroorganismen ist, sollte die Soße nicht zu lange warmgestellt bleiben und immer frisch zubereitet werden. Zum wieder aufwärmen ist diese Soße nicht geeignet.

Tipps, wenn die Soße gerinnt

Gründe: Die Butter wurde zu schnell eingerührt, die Butter war zu heiß, es war zu viel Butter oder die Soße wurde zu heiß warmgehalten

Ist dies passiert, gibt es folgende Möglichkeiten die Soße zu retten:

- Etwas kaltes Wasser auf die Oberfläche gegeben und durch kleine Kreisbewegungen einrühren, bis die Soße wieder glatt ist.
- Kommt man damit nicht zu dem gewünschten Ergebnis, wird ein neues Eigelb mit etwas Wasser in einer Schüssel neu aufgeschlagen und die geronnene Soße schon im Rezept beschrieben eingerührt.
- Mit einem Zauberstab (Mixstab) kann man versuchen die Soße wieder glatt zu rühren
- Etwas unkonventionell: Die geronnene Soße in eine bereits fertige Buttersoße oder in eine weiße gebundene Sauce langsam einrühren, wie in dem Rezept beschrieben

Dieses Rezept ist von www.koch-welten.de
Der Inhalt der Webseite www.Koch-Welten.de ist urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung von Informationen oder Daten, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen oder Bildmaterial, bedarf der vorherigen Zustimmung von www.Koch-Welten.de. Die Informationen der www.Koch-Welten.de-Webseiten dürfen nicht verändert oder verfälscht werden.