

# Hauptgang Surf and Turf

## Rezeptteil 4 von 4 Sauce Bearnaise

---

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
250 g	Krebsbutter (Rezept Hauptgang 3/4)
100 g	Joghurt
3	Eigelb
1 EL	Dijon-Senf
60 ml	Weißwein
1 kl	Zwiebel
1	Zitrone
	Estragon - getrocknet
	Muskatnuss

## Vorbereitung

1. Zwiebel fein schneiden.
2. Die Eier trennen, Eigelb aufheben.
3. Eier, Senf, ca. 1 EL Zitronensaft und Estragon in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab glatt mixen.

## Zubereitung

**Kochfeld Stufe 6:** Die Zwiebel im Weißwein ca. 20 min einkochen, bis der Alkohol nicht mehr heraus schmeckt. Von der Herdplatte nehmen. Den Stabmixer nun ständig in der Eiermasse laufen lassen und dabei zunächst den heißen (nicht mehr kochenden!) Weißwein-Sud hinzufügen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Kochfeld Stufe 3:** Die Krebsbutter (Rezept Hauptgang 3/4) auf ca. 90 °C erwärmen. Ständig mixen und dabei die Butter in einem sehr dünnen Strahl (anfangs tröpfchenweise) zum Ei gießen. Die Sauce sollte nun schön cremig sein. Mit dem Joghurt auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Die Béarnaise mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb sowie Muskatnuss abschmecken.