



Blitz Bernaise

- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2-3', 'yield' : '' });
```

Eine schnelle Sauce Bernaise, wenn wieder einmal keine Zeit da ist! Hier meine „Blitz“ Version, besser als jedes Convenience Produkt, passt gut zu kurz gebratenem Fleisch wie Steaks oder auch super zu Fisch!

Zutaten

- 2 Eigelbe
- 1 El Zitronensaft
- 1 Tl getrockneter Estragon
- 1 Tl Estragon Senf
- 1 El Crème fraîche
- 175 g Butter erhitzte, geklärte Nussbutter
- 1 Spritzer Tabasco, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter erhitzen, ganz leicht hellbraun-nussig werden lassen. (Das ergibt den feinen Geschmack) zurück ziehen, absetzen lassen, aber noch warm halten.

Schritt2

Die Eigelbe, Zitronensaft, Estragon, Estragon Senf, etwas Salz und Crème fraîche in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer/Schneidestab, 2 min. glatt pürieren.

Schritt3

Die Butter zunächst mit kleinem Strahl, dann in etwas größerer Menge untermixen.

Schritt4

Mit Salz, Pfeffer und Spritzer Tabasco würzen.

Rezeptart: Buttersaucen **Tags:** estragon

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blitz-bernaise/>