

## Sauce Bernaise



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die Sauce Bernaise oder auch Bearner Sauce wird geliebt und geschätzt zu gebratenem Rindfleisch, Fisch oder auch verlorenen Eiern. Im Gegensatz zur Sauce Hollandaise (Die man als eine Art Grundsosse betrachten kann), wird die Sauce Bernaise immer mit Kräutern angereichert.

### Sauce Bernaise - Was ist das?

Erfunden wurde dieser Klassiker der Saucenküche 1830 in Béarn, Frankreich. Auch wenn die Sauce eher aus versehen erfunden wurde, so entwickelte sie sich schnell zu dem Klassiker den wir heute kennen und lieben. Kein Wunder, wenn sie so gut mit Fleisch, Fisch und Beilagen harmoniert. Die Grundlage bildet eine Sauce Hollandaise aus Butter, Eigelb, Schalotten, Essig und Gewürzen. Verfeinert wird anschließend mit Kräutern, wie Estragon und Kerbel. Auch Petersilie ergänz die Sauce hervorragend. Mit ein bisschen Zitronensaft zum Abschmecken, wird die Sauce perfekt abgerundet.



Zugegeben, die Soße ist nicht einfach in der Herstellung, aber mit diesem tollem Rezept vom Gekonnt Gekocht Chefkoch kann die Sauce Bernaise fast jeder selber machen! Wenn es mal richtig schnell gehen soll, dann probieren Sie meine „Blitz Bernaise,,!

## Zutaten

- 3 Eigelb
- 250 g Markenbutter
- 1 Prise Salz
- 2 El frische, gehackte Kräuter wie:
  - Petersilie
  - Kerbel
  - Estragon
- 3 El Estragon Essig
- 1 Tl Zitronensaft für die Frische
- 6 El Wasser
- 1 Schalotte
- 5 - 6 weiße Pfefferkörner
- 1 Prise Speisesalz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Butter klären, dies soll heißen: zur leichten "Nussbutter" erhitzen, das gibt der Soße diese tolle Note und um die enthaltene Molke "heraus zu kochen"; absetzen lassen.

### Schritt2

In der Zwischenzeit die Schalotten Würfel mit dem Wasser, Estragon Essig und gedrückte Pfefferkörnern 2 - 3 min. leise köcheln lassen, reduzieren. Durch ein Küchensieb auf die Eigelbe passieren, sofort mit dem Schneebesen verrühren.

### Schritt3

Auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, das kann leicht 5 - 6 min. dauern. Die Eigelbe gut ausgaren, damit sie ihre Bindefähigkeit entwickeln können. Obacht geben, nicht zu heiß werden lassen.

#### Schritt4

Nunmehr erst Tropfenweise in kleinem Mengen die noch heiße, aber abgesetzte Butter unterrühren. (Eine warm aufgeschlagene Buttersoße wird gerührt und nicht geschlagen).

#### Schritt5

Wenn die Bindung gut und nicht verloren gegangen ist, kann man etwas größere Mengen dazu geben.

#### Schritt6

Sollte sie zwischendurch glänzen, dann ist sie überfettet und man kann das mit etwas kaltem Wasser ( 1- 2 Esslöffel) korrigieren. Nachschmecken und die frischen Kräuter unter rühren.

#### Schritt7

Bis zum Servieren immer bei ca. 80 ° C warm halten, wird sie zu kalt, aber auch zu heiß, kann sie gerinnen.

## So gelingt die Sauce Bernaise

Es ist kein Geheimnis, dass die Sauce Bernaise zu einem der schwierigsten Rezepte der Saucenküche gehört. Dennoch gelingt die Soße mit etwas Geschick und schlägt jede Alternative aus dem Glas oder der Packung um Längen. Das Schlagen des Eigelbs und das langsame Hinzugeben der Butter braucht zwar etwas Übung, aber wer den Dreh einmal raus hat, kann auf jeder Dinner-Party überzeugen. Egal ob für ein 3-Gänge-Menü oder für das Abendessen unsere Sauce Bernaise kommt immer gut an.

**Tipp:** Wenn Sie sich mit dem Aufschlagen der Eier noch schwer tun, können Sie alternativ auch auf einen Pürrierstab zurückgreifen. Dieser erleichtert die Arbeit und das Rezept wird gelingsicher.

**Rezeptart:** Buttersaucen **Tags:** klassiker **Zutaten:** Butter, eier, Essig, Kräuter, Zitrone

### Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)507,5
- Fett (g)55,65
- KH (g)1,175
- Eiweiss (g)2,475
- Ballaststoffe (g)0,275

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