



Sauce Foyot

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die etwas andere Sauce Bearnaise, zu gebratenem Rindfleisch oder Fisch, ein Traum

Zutaten

- 250 g Butter
- 3 - 4 Eigelbe
- 3 El Estragonessig
- 2 El Wasser
- 3 El stark reduzierter, brauner Bratensaft
- 2 El frische, gehackte Petersilie, Kerbel und Estragon
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 5 - 6 gestoßene Pfefferkörner
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in In folgenden Schritten:

Schritt2

Zunächst die Butter; 3 - 4 min. klären, leise köcheln lassen, hell "nussig" werden lassen, das ergibt schlussendlich den tollen Geschmack. Die Molke einige Minuten absetzen lassen, die Butter lauwarm abkühlen.

Schritt3

Die Reduktion:

Schritt4

In der Zwischenzeit den Estragonessig mit den Wasser und den Pfefferkörnern und den Schalotten

ca. 2 - 3 min.aufkochen, etwas reduzieren. Anschließend auf die Eigelbe passieren, sofort mit dem Schneebesen verrühren.

Schritt5

Auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, bis sich das Volumen vergrößert hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt6

Nur so können sie Ihre gewünschte Bindefähigkeit entwickeln.

Schritt7

Nunmehr die lauwarme Butter zunächst tropfenweise und wenn die Bindung gut ist, in etwas größeren Mengen, ständig rührend dazu geben.

Schritt8

Immer etwas kaltes Wasser griffbereit haben um bei einem Überfetten / Glänzen des Ansatzes, einige Tropfen Wasser dazu geben zu können. Sollte sie Ihnen gerinnen, so kann man sie mit etwas kaltem Wasser, von einer Seite hinzu gegeben, wieder aufrühren, „einfangen“. Gelingt auch das nicht, kann man "erneut mit einem Eigelb" und etwas Estragonessig, heiß aufgerühren, den geronnenen Ansatz wieder retten, stabilisieren.

Schritt9

Schritt10

Zum Schluss kommt das "Wesentliche", was die Sauce Foyot so „unvergleichlich gut“ macht,.

Schritt11

Den Bratensaft, (Glace de Viande) erhitzt unter die Soße rühren, ebenso die gehackte Petersilie.

Schritt12

(Glace de Viande ist in guten Lebensmittelabteilungen als Fertigprodukt zu kaufen)

Rezeptart: Buttersaucen **Tags:** klassiker

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