



Zutaten:

- 1 Schalotte(n)
- 4 Körner Pfeffer, weiß
- 100 ml Weißwein
- 1 EL Weißweinessig
- 3 Stck. Petersilienstiele
- 1 Eigelb
- 100 ml Butter, flüssig
- 2 EL Estragon
- nach Belieben Salz & Pfeffer



Küchenprofi Mini Kochtopf



Küchenprofi Butterpfännchen für Induktion



GEFU Sieb PASSO



Betty Bossi Quirl Sauce Maker



AdHoc Set elektrische Pfeffer- & Salzmühle Pepmatik



GEFU Gemüse- & Kräuterhacker TRITARE

1

Zunächst wird eine Reduktion zubereitet: Dafür die Schalotten schälen und hacken. Dann die Pfefferkörner in einem Mörser zerkleinern. Beides zusammen mit Wein und Essig sowie den Petersilienstielen aufkochen. Die Flüssigkeit mindestens zur Hälfte einkochen lassen, absieben und auskühlen.

2

Nun den Estragon fein schneiden und die Butter erwärmen. Die flüssige oder geklärte (siehe Tipp) Butter sollte Körpertemperatur (ca. 37 Grad) haben, wenn sie zur Eigelbmasse gegeben wird.

3

Das frische Eigelb und 1 Esslöffel der vorher gekochten Reduktion in den Betty Bossi Sauce Maker geben und den Mischer drauf setzen. Alternativ in einen Rührbecher geben und mit einem Handmixer aufschlagen.

4

Die warme Butter in den Ölbehälter des Sauce Makers gießen und mixen. Bei der Version mit dem Handmixer die Butter langsam unterrühren.

5

Ist die gewünschte Konsistenz erreicht den Estragon beigegeben und mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Butter klären: 125 g Butter in einer Pfanne warm werden lassen, bis sie vollständig geschmolzen ist. Bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. kochen. Butter abschäumen, durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb in einen Messbecher gießen (ergibt ca. 100 ml) und etwas abkühlen lassen. Geklärte Butter hat eine weichere Konsistenz, da das Eiweiß abgeschöpft wird. Sie macht eine Sauce in geklärter Form noch feiner.