

Hjemmelavet Bearnaise

Kategori: Aftensmad · Aftensmads tilbehør · Dip, Dressing og lign. · Festmad · Franske retter · Opskrifter



Hjemmelavet Bearnaise sauce - Opskrift

- 250 g smør
- 5 spiseskefulde god hvidvinseddike
- 8 spiseskefulde vand
- 2 skalotteløg eller 1 alm. løg finthakket
- 1 stor håndfuld frisk estragon, blade og stængler for sig.
- 4 æggeblommer
- ½ – 1 1/2 tsk citron saft
- Salt og peber

X 5 stk

Først skal smøret klares. Det gør man ved meget langsomt at varme smøret op i en gryde. Når smøret er smeltet, har der samlet sig et hvidt kærnemælkslignende bundfald i gryden. Den klarede del af smøret hældes langsomt over i en kande og det hvide bundfald smides ud.

I en ren gryde kommes estragonstænglerne – estragonbladene nippes af og lægges til side – eddike, vand, finthakket løg, samt en smule salt og peber. Det koges op og koges ind til der er ca. 3-4 spsk. bearnaiseessens tilbage. Si alt fyldet fra, så der kun er den rene essens tilbage og kom essensen i en ren gryde, som nu skal stå på den næst-laveste varme! Kom æggeblommerne i gryden og pisk til det skummer og æggeblommerne begynder at tykne. Måske skal der lige

skrues en anelse op for varmen, før at æggeblommerne tykner, det er dog vigtigt, at der hele tiden piskes i saucen og at æggeblommerne tykner inden smør piskes i – for ellers bliver saucen alt for tynd.

Når æggeblommerne tykner, så skrues ned på laveste varme og smøret piskes meget langsomt i. Tag indimellem gryden af varmen, men fortsæt med at piske konstant! Tilsæt en spsk. smør ad gangen de første 10 spsk. og derefter tilsættes smøret i en tyndstråle indtil alt smøret er brugt. Gryden med bearnaise må på intet tidspunkt stå på varmen uden at blive pisket i. Så skiller bearnaisen og det gør den også hvis den varmes op igen. Det gør ikke spor at den blot er lun ved servering.

Lige inden servering, smages bearnaisen til med citronsaft, salt, peber og de finthakkede estragonblade tilsættes.

Hvis bearnaisen skiller:

Hvis bearnaisen skiller, så startes en ny gryde med en frisk æggeblomme og den skilte sauce piskes meget langsomt heri. Det skulle redde den skilte bearnaise.