

# Hjemmelavet bearnaise sauce

Forb. tid  
15 min

Tillb. tid  
15 min

Samlet tid  
30 min



Ret: Sauce Køkken: Fransk Antal: 3 -4

Forfatter: Gastronomand.dk



4.8 fra 24 stemmer

## Ingredienser

- 250 g smør - jeg har både prøvet med en økologisk til 20kr. og Nettos "budgetsmør" til 7kr. og kunne altså ikke smage forskel
- 3-4 spiseskefulde god eddike - jeg brugte hvidvinseddike og ca. dobbelt så meget
- 3-4 spiseskefulde hvidvin kan erstattes med vand - igen dobbelt op, da der var for lidt essens første gang
- 1-2 skalotteløg - af princip bruger jeg aldrig skalotteløg til 20kr. pr. 250g når jeg kan få almindelige løg til 10 kr. pr. kg - nogle kalder det blasfemi:)
- 1 bundt estragon eller 2 spsk. tørret - skal det laves fra bunden spenderer du 15 spir på frisk estragon
- 1 lille håndfuld kørvel - kan evt. udelades
- 3-4 æggeblommer
- Lidt citronsaft – koncentrat fra den frække gule bold kan til nøds bruges
- Salt
- Hvid peber – ja jeg havde altså kun sort - det smager bedre men hvid giver en pænere sauce
- Cayenne peber

## Sådan gør du

### Klaret smør

1. Klar smørret ved at langsomt at opvarme smørret
2. Når smørret er smeltet hældes den klare del over i en ny beholder og det hvide bundfald kasseres

### Bearnaiseessens

1. Stokke fra den friske estragon, eddike, hvidvin, finthakket løg, lidt salt og peber kommes i en gryde og koges indtil lidt under halvdelen er tilbage
2. Si essensen over i en ny gryde (ikke teflon).

### Samling af Bearnaisesaucen

1. Du kan nu vælge en af to veje: Den tøsede hvor du pisker saucen sammen i en gryde over et vandbad for at undgå at saucen skiller eller den hårde måde direkte på kogepladen på laveste varme (!) Jeg foretrækker selvfølgelig... vandbad:)
2. Pisk æggeblommerne i gryden med essensen til det skummer og tykner lidt
3. Pisk herefter smørret i en skefuld ad gangen til at starte med (6-7 skefulde) og derefter i en tynd tynd stråle

4. Umiddelbart før servering smages til med citronsaft, salt, peber og lidt cayennepeber
5. Til sidst tilsættes de hakkede estragonblade og evt. kørvel

**Noter**

Server gerne saucen i en lille kasserolle - min er fra Scanpan.