

# Hjemmelavet Bearnaise Sauce

Verdens bedste sauce



4.33 fra 67 stemmer

Forb. tid  
15 min

Tilb. tid  
15 min

Samlet tid  
30 min

Ret: Sauce Køkken: Fransk Antal: 3 -4 Forfatter: Gastronom.dk

## Ingredienser

- 250 g Smør Jo bedre smør, jo bedre bearnaise sauce
- 3-4 Spiseskefulde god hvidvinseddike
- 3-4 Spiseskefulde hvidvin Kan erstattes med vand
- 1-2 Skalotteløg
- 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
- Evt. lidt citronsaft, hvis du foretrækker din bearnaise SYRLIG!
- Salt
- Hvid peber Har du ikke hvid peber, bruger du bare sort
- Cayenne peber

## Sådan gør du

### Klaret smør

1. Klar smørret ved langsomt at opvarme smørret i en kasserolle
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 ind til lidt under halvdelen er tilbage
2. Si essensen over i en ny kasserolle

### Samling af Bearnaisesaucen

1. Du kan nu vælge en af to veje: Den tåsede 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 absolut 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
6. Server!

## Noter

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