

SAUCE BÉARNAISE ZU ENTRECÔTES DOUBLES



Butter. Die Natur braucht keine Zusatzstoffe.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 35 Minuten

Niedergaren: ca. 1 ½ Stunden

Für 4 Personen

2 Entrecôtes doubles, je ca. 300 g

Salz, Pfeffer

Bratbutter oder Bratcrème

Sauce:

1 dl Weisswein

0,5 dl Estragon- oder Weissweinessig

1 Schalotte, gehackt

1 Estragonzweig

1/2 TL schwarze Pfefferkörner, zerdrückt

3 Eigelb

100 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

1/2 EL Estragon, gehackt

Salz, Pfeffer

Estragon zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Ofen auf 80°C vorheizen. 1 Platte, 4 Teller und 1 Saucière darin vorwärmen.

2 Entrecôtes würzen. In heisser Bratbutter beidseitig je 1 1/2 Minuten anbraten, Enden anbraten. Auf die vorgewärmte Platte legen und im 80°C warmen Ofen niedergaren. Saignant: 1-1 1/4 Stunden (Kerntemperatur: 50-52°C), à point: 1 1/2-1 3/4 Stunden (Kerntemperatur: 60-62°C).

3 Sauce: Wein, Essig, Schalotten, Estragon und Pfeffer auf 3-4 EL einköcheln. In eine Chromstahlschüssel absieben. Eigelb dazurühren, Schüssel auf ein heisses Wasserbad stellen. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen oder dem Handrührgerät rühren, bis die Masse schaumig ist. Butter portionenweise unter Rühren beifügen, bis eine sämige, dickliche Sauce entsteht. Estragon beifügen, würzen.

4 Entrecôtes tranchieren. Mit der Sauce auf den vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren. Restliche Sauce in der Saucière dazu servieren.

Dazu passt Reis.

Die Sauce passt auch zu gebratenen oder gedämpften Fischfilets.