

Sauce Béarnaise

5 - vitpepparkorn
2 persiljestjälkar
1 msk finhackad gul lök
2 msk vinäger och ättika (från dragoninläggning om sådan finns) annars en annan god ättika.
4 msk kallt vatten
3 äggulor
150-175 g smör
2 tsk finklippt persilja och färsk körvel. En sort eller flera blandade.
1 tsk finklippt eller hackad dragonört, färsk eller inlagd i ättika.
salt
kajennpeppar

Gör så här

Krossa pepparkornen grovt med en mortel eller hammare.

Lägg peppar, persiljestjälkar och hackad lök i en liten tjockbottnad kastrull. (OBS! ej aluminium).

Häll på vinäger (ättika) och vatten.

Koka ihop = reducera tills 1/3 av vätskan återstår. Sila den och skölj ur grytan.

Sätt, under vispning, till äggulorna och cirka 1 msk av smöret.

Ställ kastrullen i ljummet vatten. Vattnet ska ej vara varmare än fingervarmt.

Sjud såsen under kraftig vispning, tills den börjar tjockna.

Sätt till resten av smöret i klickar under fortsatt kraftig vispning.

När såsen är färdig ska den vara tjock, blank och pösig.

Smaksätt såsen ytterligare med finklippt persilja, körvel och dragonört, kajenn och eventuellt lite ättika.

Servera helst genast.

Ska såsen hållas varm bör detta ske i vattenbad, fingervarmt, och utan lock.

Vispa då och då i såsen.

Sauce Béarnaise får aldrig värmas häftigt och ej heller koka. Då skär den sig.

Om såsen skär sig: Lägg en ny äggula i en ren skål. Sätt därefter till den gamla såsen i omgångar under kraftig vispning så blir den åter slät.

Sätter man till 1 - 2 msk köttsky eller en tsk köttextrakt får man Sauce Valois som passar till tournedos eller stekt kalvfilé.