

thermomix  
VORWERK



12



## Sauce Béarnaise



Schwierigkeitsgrad  
einfach



Arbeitszeit  
5 Min.



Gesamtzeit  
20 Min.



Portionen  
400 g

## Zutaten

- |              |   |                 |                    |
|--------------|---|-----------------|--------------------|
| <b>4 - 5</b> | Zweige Estragon,<br>abgezipft, Zweige zur<br>Seite gelegt | <b>180 g</b>    | Butter, in Stücken |
| <b>80 g</b>  | Schalotten  | <b>4</b>        | Eigelb             |
| <b>80 g</b>  | Weißweinessig   | <b>½ - 1 TL</b> | Salz               |
|              |   | <b>2 Prisen</b> | Pfeffer            |

- 1.** Estragon in den Mixtopf geben, **2 Sek./Stufe 7** zerkleinern und umfüllen.
- 2.** Schalotten in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3.** Essig und Estragonzweige zugeben und **4 Min. 30 Sek./100°C/Stufe 1** kochen. Gareinsatz geöffnet in eine Schüssel stellen, Essigmischung in den Gareinsatz füllen, Schalotten mit dem Spatel ausdrücken und ausgedrückte Schalotten und Estragonzweige entsorgen. Mixtopf spülen.
- 4.** 30 g Essigmischung, Butter, Eigelb, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und **Andicken 🍷/80°C**.
- 5.** Zerkleinerten Estragon zugeben und **10 Sek./Stufe 2.5** vermischen. Sauce Béarnaise abschmecken und servieren.

Du kannst die Sauce bis zu 15-20 Minuten im Mixtopf warm halten. Vor dem Servieren **5 Sek./Stufe 2** verrühren.



*Für weitere Tipps  
melde dich bei mir.*

**thermomix**  
VORWERK