

Rinderfilet mit Sauce Béarnaise

und frischem Brot

- 1 kg Rinderfilet **z, Zt in der Werbung** Fleischabteilung
- 2 dl Estragonessig von **MAille**
- 2 dl Weisswein
- 4 TI Schalotten fein gehackt
- 20 gr. Estragon fein gehackt
- 10 gr. Kerbel
- 5 Pfefferkörner gestoßen oder gemörsert
- 1 Esslöffel Öl **Sasso Bio OLivenöl**
- 500 gr geklärte Butter
- 6 Eigelb
- Fleur de Sel**, 1 Spur Cayenne Pfeffer
- 1/2 Teelöffel Kerbel oder gehackte Petersilie

Die Bearner Sauce oder 'Sauce Bearnaise' stammt aus Bearn, französische Pyrenäenprovinz an der spanischen Grenze. Estragonblätter sind, nebst der kräftigen Reduktion, Geschmacksträger dieser sehr würzigen Sauce. Ihre Zubereitung erfordert Geduld, exaktes Arbeiten und hervorragende Zutaten: man muss sich während der letzten Viertelstunde vor dem Essen ganz und ohne Störung der Zubereitung dieser Sauce widmen.

Weißwein und Estragonessig mit gehackten Schalotten, grob gehacktem Estragon, Kerbel, gestoßenem Pfeffer und einer Prise Salz zu zwei Dritteln einkochen. Die Reduktion einige Minuten abkühlen lassen, Dann die Eigelb hinzufügen und hiernach bei schwachem Feuer mit vorher geklärter Butter mit dem Schneebesen leicht aufschlagen. Die Bindung der Sauce geschieht durch das allmähliche Dickwerden der Eier, weshalb es notwendig ist, die Bearner Sauce bei ganz schwachem Feuer aufzuschlagen.

Abschmecken, mit einer Messerspitze Cayenne würzen und mit gehacktem Estragon und Kerbel vervollständigen.

Anmerkung: Es ist unnütz, darauf bedacht zu sein, diese Sauce, welche eigentlich nichts anderes ist als eine Mayonnaise mit Butter, recht heiß zu servieren. Es genügt, wenn sie lauwarm ist; auch gerinnt die Sauce, sobald sie überhitzt wird. In diesem Fall bringt man sie in ihren früheren Zustand zurück, indem man einige Tropfen kaltes Wasser beigibt und sie mit dem Schneebesen verarbeitet.

Dazu empfehlen wir:

2005 Pinotage
Nederburg
South Afrika