



Béarnaiseknödel



Zubereitung Béarnaise Reduktion

Die Schalotten fein schneiden und alles zusammen um 2/3 einkochen lassen. Anschliessend durch ein feines Sieb abpassieren und kühl aufbewahren.

Zubereitung Sauce Béarnaise

Eigelb mit der Reduktion bedecken und anschliessend über einem Wasserbad aufschlagen. Die Eimasse ist dann ausreichend aufgeschlagen, wenn die Masse am Schneebesen hängen bleibt. Nun die Masse vom Herd nehmen und vorsichtig geklärte Butter unterheben. Das Ganze mit Salz und frisch geschnittenem Estragon abschmecken.

Zubereitung Béarnaise Knödel

Alles vermengen und für ca. 2 Stunden durchkühlen lassen. Anschliessend rund zu einem Knödel formen und mit Dämpfen 100 °C während 4 Minuten garen. Den Knödel mit der Béarnaise-Vinaigrette beträufeln und mit geröstetem Schwarzbrot und Kresse bedecken.

Rezept für 4

Zutaten Béarnaise Reduktion

2 Schalotten
250 ml Weissweinessig
250 ml Weisswein
Lorbeerblätter,
Wachholder,
Nelke, weisse
Pfefferkörner,
frischer oder getrockneter
Estragon & Kerbel

Zutaten Sauce Béarnaise

60 g Eigelb
80 ml Reduktion
150 g Butterschmalz

Zutaten Béarnaise Knödel

200 g aufgeschlagene
Sauce Béarnaise
200 g Kartoffelpüree
5 g Mehl

Zutaten Béarnaise Vinaigrette

etwas Béarnaise-Reduktion
fein geschnittene
Schalotten
gekochte Senfkörner
fein geschnittener Estragon
und Kerbel



Garstufe

Mit Vorheizen 4 Minuten | Dämpfen 100 °C