Sauzen / Frankrijk

Bearnaise

De steakhouse-emulsie – hollandaise herbouwd op een scherpe, kruidachtige reductie van witte wijnazijn, sjalot, dragon en gemalen peper in plaats van citroen, afgewerkt met een vleugje verse dragon.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 3 dooiers Eidooiers
- ☐ 0,2 deel zout
- ☐ 3 delen Witte wijnazijn
- ☐ 1 deel Dragon (plus stelen voor de reductie)
- ☐ 8 delen Geklaarde boter (warm)
- ☐ 0,05 deel Cayennepeper
- ☐ 1 deel Sjalot (gehakt)
- ☐ 0,3 deel Gebarsten zwarte peperkorrels

Zo maak je het.

01 Meng de azijn, de fijngehakte sjalot, de dragonstengels (bewaar de blaadjes) en de gebroken peperkorrels in een kleine pan. Laat zachtjes sudderen tot de vloeistof is gereduceerd tot ongeveer twee eetlepels intens gearomatiseerde, stroperige essentie. Zeef het uit en druk de vaste stoffen uit, gooi de stengels, sjalot en peper weg; je wilt alleen de geparfumeerde, zure vloeistof. Laat het afkoelen tot het opwarmt voordat het de dooiers raakt; hete reductie zou ze gaan koken.

02 Zet een hittebestendige kom boven een pan met nauwelijks kokend water; de kom mag het water niet raken en het water moet stomen en niet koken. Voeg de dooiers en de afgekoelde dragonreductie toe. Blijf constant en krachtig kloppen, waarbij u de kom om de paar seconden van het vuur haalt om de temperatuur onder controle te houden, totdat de dooiers in volume verdrievoudigen en dikker worden tot een bleke sabayon met een lint erin. Te veel hitte doet de dooiers door elkaar gooien; te weinig en ze worden nooit dik genoeg om de boter te dragen.

03 Zet het vuur niet aan (of laat de kom op een vochtige handdoek rusten voor stabiliteit) en begin met het toevoegen van de warme, geklaarde boter in een dunne, gestage stroom terwijl je zonder pauze klopt. Begin druppel voor druppel totdat de emulsie inwerkt en zichtbaar dikker wordt, en verhoog vervolgens tot een langzaam straaltje. Houd de boter warm, niet heet (ongeveer 40–50 C) en de sabayon ook warm, zodat de druppels zich gelijkmatig verspreiden. Voeg boter sneller toe dan de dooiers het kunnen absorberen, of laat een van beide componenten koud worden, waardoor de emulsie breekt.

04 Klop een royale lepel van de bewaarde verse dragonblaadjes erdoor, fijngehakt, en breng op smaak met zout en een klein snufje cayennepeper. Smaak: de reductie zorgt al voor de zuurgraad, dus de verse dragon zorgt voor groen, anijs-heldere lift en kleurvlekken. Pas alleen het zout aan – voeg geen citroen toe. De saus moet rijk, pittig en onmiskenbaar naar dragon smaken.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / bearnaise