Sauzen / Frankrijk

Bearnaisesaus

De ultieme steaksaus uit de klassieke Franse keuken: hollandaise herbouwd op een reductie van dragon en sjalot, wat een boterachtige, naar anijs geurende emulsie oplevert die een entrecote als vloeibare zijde omhult en lang genoeg op de pas overleeft om het diner de moeite waard te maken.

Tijd 50 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 250 g ongezouten boter (geklaard of heel)
- ☐ 60 ml Witte wijnazijn
- ☐ 40 g Sjalotten, fijngehakt
- ☐ 8 hele zwarte peperkorrels, grof gescheurd
- ☐ 5 ml Citroensap (voor laatste aanpassing)
- ☐ 3 dooiers Eidooiers (groot)
- ☐ 60 ml Droge witte wijn
- ☐ 20 g verse dragon (verdeeld gebruik)
- ☐ 3 g Fijn zeezout
- ☐ 30 ml koud water (voor vermindering van verdunning)

Zo maak je het.

01 Meng in een kleine pan de azijn, witte wijn, fijngehakte sjalotjes, de helft van de dragon (grof gehakt, inclusief de stengels) en de gebroken peperkorrels. Breng aan de kook en zet het vuur laag op middelhoog vuur tot er nog maar zo'n 2 à 3 eetlepels vloeistof over is. De sjalotten moeten er bijna jammig uitzien en de vloeistof moet stroperig en geurig zijn. Zeef door een fijnmazige zeef en druk op de vaste stoffen. Bewaar de gezeefde sjalotjes als je ze later weer wilt roeren (klassieke Béarnaise voegt ze weer toe). Laat de reductie afkoelen tot kamertemperatuur.

02 Smelt de boter zachtjes in een kleine pan op laag vuur, zonder te roeren. Schep het witte schuim van het oppervlak. Giet de heldergouden vloeistof (geklaarde boter) voorzichtig in een warme kan en laat de witte melkachtige vaste stoffen achter. De boter moet warm zijn (60-65 C) als je hem aan de dooiers toevoegt – warm genoeg om te emulgeren, niet zo heet dat de eieren door elkaar gaan roeren. Als u hele boter (niet geklaard) gebruikt, heeft de saus meer smaak maar iets minder stabiliteit.

03 Klop in een roestvrijstalen kom met ronde bodem (of de bovenkant van een dubbele boiler) de gezeefde reductie, de eierdooiers en het koude water tot een bleek en licht schuimig mengsel. Zet de pan op een pan met nauwelijks kokend water (de bodem van de kom mag het water niet raken). Klop voortdurend en krachtig in een achtvormig patroon gedurende 3-5 minuten, waarbij u de kom indien nodig op en van het vuur zet, totdat het mengsel is ingedikt tot de consistentie van licht opgeklopte room. Wanneer u de garde optilt, valt er een lint dooier dat 3 seconden op het oppervlak blijft liggen voordat het oplost.

04 Haal de kom van het vuur. Begin met het toevoegen van de warme, geklaarde boter in een zeer dunne, gestage stroom terwijl je constant blijft kloppen - bijna druppel voor druppel gedurende de eerste 50 ml. Terwijl de emulsie zich vestigt, kunt u dit verhogen tot een dunne motregen. Als de saus te dik wordt en er vettig uitziet, voeg dan een theelepel warm water toe en klop om los te maken. Zodra alle boter is opgenomen, roer je de resterende verse dragon (fijngehakt) erdoor, breng op smaak met zout en een paar druppels citroensap. Serveer direct of houd warm au bain marie (niet hoger dan 55 C).

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-sauce