

Bíró Dániel: Vendéglő a Kisbíróhoz

Bearnaise

Hozzávalók:

Bearnaise Redukció: (kb100 adag)

Megnevezés:	Mennyiség:
Fehérborecet	3.3L
Fehérbor	5L
Shalotta	660g
Tárkony	4 köteg
Szárított tárkony	250g
Tört bors	3ek.

Mindent felrakok egy nagy fazékban főzni.

Kb. Felére redukálom majd szűröm.

Vákumozom, nagyobb részét fagyasztom.

Ez lesz a bearnaise alapja.

Bearnaise Szósz:

Megnevezés:	Mennyiség:
Redukció	90g
Tojássárgája	250g
Tisztított vaj	1kg
Tárkony	0.5 köteg
Snidling	0.5 köteg

A redukciót és a tojássárgáját felrakom vízgőz fölé egy kis maldon sóval.

Nagyon vigyázok a hővel és folyamatosan keverem habverővel.

Ha kicsit kapja a szélét leveszem és egy kis hideg vízzel segítek neki.

Ha elérte a kellő állagot akkor langyos! tisztított vajjal húzom fel, folyamatosan kevergetve.

Legvégén adom hozzá a friss tárkonyt és snidlinget.

Tört rózsaborssal fejezem be.