



Sauce Tyrolienne

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Köstlich zu gebratenem oder gegrilltem Rind - oder Schweinefleisch, mit Öl statt Butter

Zutaten

- Für die Sauce Tyrolienne:
- 3 Eigelbe
- 2 El Tomatenmark
- 200 ml Pflanzenöl
- 2 El fein gehackten Estragon
- 1 El gehackte Petersilie
- Salz
- Für die Reduktion.
- 2 El Estragon Essig
- 6 El Wasser
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 5 - 6 gedrückte, weiße Pfefferkörner

Zubereitungsart

Schritt1

Die Reduktion:

Schritt2

Das Wasser mit dem Estragon Essig, den Stielen des frischen Estragon, Pfefferkörnern und Zwiebeln aufkochen und auf etwa 2 - 3 Esslöffel reduzieren.

Schritt3

Durch ein Küchensieb in die Aufschlagschüssel passieren und die Eigelbe hinein geben.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Das Öl auf ca. 40 ° C erhitzen.

Schritt6

Die Eigelbreduktion auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen und die Eigelbe gut ausgaren, nur so können sie ihre Bindefähigkeit entwickeln.

Schritt7

Das Volumen sollte sich etwa verdreifachen; erst dann mit dem Schneebesen, zunächst tropfenweise, später in etwas größeren Mengen das warme Öl unterrühren.

Schritt8

Immer etwas kaltes Wasser zur Hand haben, denn wenn die Soße "glänzt" und "überfettet" ist, etwas kaltes Wasser (2 Esslöffel) dazu geben.

Schritt9

Weder zu heiß, noch zu kalt werden lassen, beides kann die Soße gerinnen lassen; 80 ° C ist die richtige Servier - Temperatur.

Schritt10

Das Tomatenmark und den gehackten Estragon unterheben, nachschmecken und sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Buttersaucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauce-tyrolienne/>