



Hohrücken an Sauce Foyot (Estragonsauce)

Die Sauce foyot ist eine Abwandlung der Sauce béarnaise, die wiederum eine Abwandlung der Sauce hollandaise ist. Die Basis dieser Saucen bilden Eigelb und geklärte Butter die im Wasserbad zu einer Emulsion aufgeschlagen werden. Die Sauce béarnaise wird zusätzlich mit feingehackter, gedünsteter Zwiebel und Estragon gewürzt, bei der Sauce foyot kommt noch Kalbsfond oder aufgelöster Bratensatz dazu. Damit das Eigelb nicht gerinnt, wird die Sauce in einer Chromstahlschüssel über dem höchstens 80° heißen Wasserbad aufgeschlagen. Sie ist schnell zubereitet, aber es braucht etwas Gefühl für die richtige Temperatur und Konsistenz der Sauce bei der Zubereitung.

Die Sauce foyot passt hervorragend zu saignant oder à point gebratenem Rindfleisch, wie Huft, Entrecôte oder dem saftigen, schön durchzogenen Hohrücken. ... das passt nicht nur, das schmeckt köstlich!

Zutaten (2 Portionen)

400g Hohrücken am Stück
 Salz und Pfeffer
 Bratbutter

Sauce foyot:

2 Eigelbe
80g Butter
1 Schalotte (ca. 20g)
2Tl Estragon getrocknet
1El Weisswein
1El weisser Balsamico
1El Wasser
8 Körner Kampotpfeffer
 (oder schwarzer Pfeffer)

1 Prise Piment d'Espelette
 (oder Cayennepfeffer)
 Salz

Zubereitung

Hohrücken 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Salzen und pfeffern und in Bratbutter beidseitig ca. 3 Minuten anbraten. Bratenthermometer einstecken und im Ofen bei 100° bis zu einer Kerntemperatur von 58° garen. Das dauert ca. 35 Minuten. Bratensatz mit ganz wenig Weisswein auflösen, abgiessen und beiseite stellen. Hohrücken im ausgeschalteten Ofen warmhalten.

Sauce foyot:

Schalotte fein hacken, Pfefferkörner grob zerstoßen. Schalotten in wenig Butter ganz kurz anziehen, Pfefferkörner und Estragon zugeben, Balsamico und Wasser zugliessen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Saft in die Chromstahlschüssel absieben (gewürze etwas ausdrücken).

Butter in einem Pfännchen erhitzen bis das Eiweiss auszuflocken beginnt. Leicht erkalten lassen und das Eiweiss aussieben. Geklärte Butter wieder erhitzen bis sie eine leicht bräunliche Farbe annimmt. Gebräunte Butter beiseite stellen.

Wasser in einer Pfanne bis knapp unter den Siedepunkt aufheizen (ca. 80°).

Sobald der Hohrücken die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat, kann mit der eigentlichen Zubereitung der Sauce foyot begonnen werden.

Eigelbe und 1 Ei Weisswein zu dem Gewürzsud in der Chromstahlschüssel geben. Schüssel in das Wasserbad stellen und sofort mit dem verquirlen beginnen. Das kann man von Hand mit einem Schwingbesen machen oder mit dem Handrührgerät mit eingesetzten Schwingbesen. Aber keinesfalles mit dem Stabmixer, den damit würde man eher eine Mayonaise produzieren.

Sobald die Masse schaumig ist, die noch flüssige Butter in einem dünnen Faden mit dem Schwingbesen einrühren. 2-3 Ei Bratensaft, 1 Spritzer Zitronensaft und eine Prise Piment d'Espelette zugeben. Mit Salz abschmecken.

Hohrücken längs zur Faser in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden, auf heissen Teller anrichten und grosszügig mit der Sauce foyot nappieren und mit etwas Estragon bestreuen.



Zwiebel, Pfefferkörner, Estragon...



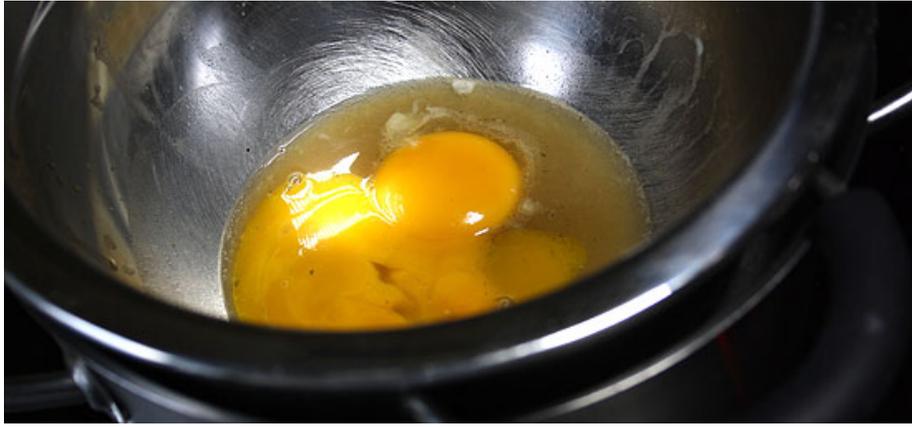
... im Gewürzsud mit Essig und Wasser



Butter klären



Butter geklärt und gebräunt



Sauce Foyot mit eingerührter Butter