

Balladen om bearnaisen

Af Jesper Uhrup Jensen
Foto René Riis, Klaus Rudbæk & Alamy

I virkeligheden er den klassiske bearnaise ganske enkel og let at lave. Det er dog endnu lettere at få den til at mislykkes. Der er ikke meget hjælp at hente, hvis man ikke selv har mod på det og tyr til den færdigkøbte udgave, men et enkelt produkt skiller sig ud.

En af de mest klassiske saucer, der findes og faktisk ganske enkel. Alligevel kan den give de fleste sved på panden, for alle, der har lavet bearnaise, har oplevet, at den skiller. Og dem, der benægter, de lyver. Det går af og til galt for selv habile hjemmekokke, ja, selv for professionelle kokke.

Bearnaise er en såkaldt 'ægte sauce', en emulgeret sauce – en emulsion mellem æggeblomme og smeltet klaret smør.

Det er ægget, der er stressfaktoren, for ægget skiller, hvis saucen kommer over 60 grader, så kunsten er at servere en sauce, der er varm, men ikke skilt. En yderligere stressfaktor er, at saucen først kan laves umiddelbart før servering – den kan ikke laves i forvejen og så genopvarmes. Derfor er det vigtigt, at man er færdig med alt andet til måltidet, så kun saucen venter.



Hjemmelavet vs. færdigkøbt

Den færdigkøbte bearnaisesauce er den hurtige løsning, der udover at spare tid også sparer kokken for risikoen for, at saucen skiller – omend en enkelt af færdigsaucerne i testen på næste side faktisk kan skille.

De allerbilligste færdigbearnaisesaucer er pulverløsninger, der udelukkende består af stivelse, aromastoffer og diverse tilsætningsstoffer og har absolut intet med en ægte bearnaisesauce at gøre.

I vores test har præmissen ikke nødvendigvis været at finde et produkt, der til forveksling ligner en ægte hjemmerørt bearnaise, for det lader sig ikke gøre. Smagen kan man sådan set godt ramme i færdigsaucen, omend den afrundede aroma af friskpisket smør er noget nær umuligt at matche i færdigproduktet. Det er konsistensen i den hjemmerørte, der aldrig er at finde i det færdigkøbte produkt – det, at saucen på én gang både er fyldig og luftig; kunsten er jo netop at få den massivt smørmættede sauce til at fremstå let og luftig.

Nogle færdigsaucer er i konsistensen nærmest som mayonnaise, mens andre er tynde og 'hurtigløbende' som eksempelvis en yoghurt dressing vil være.

Bearnaisens historie

Saucen menes at være skabt af kokken Collinet omkring 1830 på en restaurant i Saint-Germain-en-Laye kaldet Pavillon Henri IV. Kong Henri IV var født i den sydvestfranske provins Béarn, der har lagt navn til saucen.

Gode råd

Det er som nævnt ikke nogen svær sauce at lave, men den er ikke desto mindre nem at få til at mislykkes, så man kan med fordel hjælpe sig selv:

- Hav alle ingredienser til sauce klar.
- Brug en tykbundet gryde med god varmfordeling, evt. en gryde i vandbad. En gryde med tynd bund bliver hurtig alt for varm.
- Tilbered sauce over lavt blus, og fjern evt. gryden fra varmen i ny og næ.
- Servér hellere en sauce til den lune side end en skilt sauce, fordi du blev fristet til lige at give den et ekstra varmepift!
- Pas på med at lade gryden stå på blusset, efter du har slukket. Eftervarmen kan være fatal. Også grydens egen varme kan få sauce til at skille, så hæld sauce op i noget andet til at servere fra.
- Sauce skiller nedefra, så skaden kan være sket, før man aner det.
- Er sauce begyndt at skille let, så tag den med det samme af varmen. Man kan være heldig at kunne samle den igen ved at piske et par dråber lunken vand i, men er den for alvor skilt, så er løbet kørt.

Fremgangsmåde

- 20-25 g grofthakket estragon (blade og stilke) koges ind med 2 finthakkede skalotteløg, lidt knust peber og 2 spsk. estragoneddike til 1 spsk. essens, der sies og stiles til afkøling.
- Hæld essensen i en tykbundet gryde, tilsæt 2 spsk. koldt vand. 4 stueter æggeblommer hældes ved, og blandingen piskes skummen.
- Tænd for varmen på laveste blus, og pisk konstant i 5 minutter, til blandingen er meget tyk og mousseagtig.
- Tag gryden af varmen og tilsæt 225 g lunt, klaret, usaltet smør. Smørret piskes langsomt i. Konsistensen skal være som et letpisket flødeskum.
- Vend til sidst rigeligt med friskhakket estragon og kørvel i sauce, som smages til med salt og peber og evt. et par dråber citronsaft eller estragoneddike.
- Ovenstående giver ca. 3½ dl sauce.





Irmas belgisk bearnaise

Meget syrlig og nok også for sur og spids for mange. Det er en tyktflydende dressing snarere end en egentlig sauce, og som 'bearnaise-dressing' er den ikke fuldkommen uden evner, men jeg savner fylden fra smør og smagen af smør. Det meste går op i eddikesurhed. Og som sagt nærmere en dressing end en sauce.

irma.dk | 210 ml 29,95 kr.
(literpris/kilopris 143 kr.)

1 bryllup & 4 begravelser

I princippet er det umuligt at lave en færdiglavet bearnaisesauce til genopvarmning, men én producent består ikke desto mindre prøven i det umuliges kunst.



Eriks bearnaise

Umiddelbart et ganske seriøst bud på den nærmest umulige kunst at skabe en færdiglavet bearnaise. Konsistensen er fin, omend ikke helt så luftig som den ægte vare. Desværre er den ret olieret i det, den har ganske enkelt en markant bismag af olie, der gør den ret mayonnaiseagtig. Den savner kant og skarphed, men man vil med held selv kunne smage den til med friske krydderurter og estragoneddike.

erikssaser.se | 190 g 22,95 kr.
(literpris/kilopris 99 kr.)



Slagter Lunds bearnaise

Den er virkelig ikke rar! Smagen minder om dressingen til en fransk hotdog, der er blandet op med færdigkøbt Thousand Island-dressing. Bearnaisesmagen er en påstand understøttet af estragon. Eftersmagen er suppe og knoldselleri i udtalt grad, og et kig på ingredienslisten – som er lang – afslører da også, at der foregår alt for meget, der ikke skulle foregå!

slagterlund.dk | 300 ml 40 kr.
(literpris/kilopris 133 kr.)

Vinder!



Ægte bearnaise

Det tætteste på den ægte vare, jeg nogensinde har smagt. Den er virkelig god, og man skal faktisk passe på, at den ikke skiller. Dejlig konsistens, god smørsmag og dejlig fri for irrelevante smagsnuancer. Jeg kunne måske godt savne lidt mere estragonsmag, men det kan man jo så tilsætte selv. Testens suverænt dyreste, men også den suverænt bedste. Bedste alternativ til den hjemmelavede – faktisk bedre end mange hjemmelavede!

umamisauce.dk | 180 g 59 kr.
(literpris/kilopris 328 kr.)



Økologisk bearnaisesauce, Svansø

En ret 'nervøs' konsistens, lidt som en budding, der ikke har sat sig. Der er ikke en ren smag af bearnaise, men forstyrrende smagsnuancer af suppeurter og sødme. Mere en færdigkøbt burgerdressing end en sauce. Ikke godt. Og ja, økologisk, men det i sig selv er jo ikke nok!

svansoe.com | 250 g 25 kr.
(literpris/kilopris 100 kr.)

Konklusion

Producentens udfordringen med at lave en færdigbearnaise er, at det i princippet er umuligt! Den ægte vare er stiv og hård ved stuetemperatur og kan ikke genopvarmes. Man er nødt til at have flydende fedtstof, dvs. olie,

på banen for at få det til at fungere. Det stunt er Umami Sauce rigtig god til – man holder fast i de oprindelige ingredienser og tilsætter olien, uden at olien som sådan præger produktet, og med hjælp fra Teknologisk Institut er

det lykkedes at gemme og holde på den ægte emulsion mellem smør og æg. Generelt lider færdige bearnaisesaucer under at være så fjernt fra den ægte vare, at de stort set kun har navnet til fælles. De originale ingredien-

ser er erstattet af erstatningsprodukter og tilsætningsstoffer, og det kan i den grad undre, at fremmedelementer som kødbaseret bouillon og grøntsagsekstrakter har fundet vej til ingredienslisten.

Generelt minder færdigsaucerne mere om burgerdressinger end om bearnaisesaucer. Kort sagt, så er færdigbearnaise en saucegyser, hvor testvinderen fra Umami Sauce rager op som et fyrtårn.