

Spargel mit Sauce Hollandaise



spargel-insel.de – frischer Bio-Spargel vom Biolandhof Keil

Spargel mit Sauce Hollandaise

Zutaten für 4 Personen

500 g weißer Spargel
500 g grüner Spargel
20 g Speisestärke oder Mehl
1/4 l Brühe
2-3 Eigelb
50g frische, kalte Butter (in Flocken)
etwas Zitronensaft
1 Prise Zucker,
etwas Weißwein
2-3 EL Schlagsahne
Salz & Pfeffer
gekochte Kartoffeln

Zubereitung

Den weißen Spargel waschen und schälen. Den grünen Spargel waschen, das untere Drittel des Spargels schälen und die harten Enden abschneiden. In kochendem Wasser mit einer Prise Zucker und 1 TL Butter den weißen Spargel ca. 12 Min. kochen und den grünen nach den ersten 5 Min. dazugeben. Spargel herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen.

Speisestärke oder Mehl mit kalter Brühe glatt rühren, bei schwacher Hitze unter Schlagen dick kochen lassen. Soße in heißem Wasserbad fertig stellen: Sehr kalte Butterflocken abwechselnd mit verquirltem Ei nach und nach unterschlagen, Soße muss dick sein, darf aber nicht kochen. Geschmackszutaten unterschlagen, kräftig weiterschlagen, Schlagsahne unmittelbar vor dem Anrichten unterziehen.

Soße dann sofort mit dem Spargel und den gekochten Kartoffeln servieren.

spargel-insel.de – frischer Bio-Spargel vom Biolandhof Keil



Postversand | Verkauf ab Hof Mo-Sa 7-12 Uhr
Marienplatz 1, 93309 Kelheim/Kapfelberg, Tel.: 09405 1492,