


|                   |                                      |                                                                                     |
|-------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Gericht:          | <b>Spargel mit Sauce Hollandaise</b> |  |
| Kategorie:        | <b>Warme Vorspeise</b>               |                                                                                     |
| Zubereitungszeit: | <b>30 Minuten</b>                    |                                                                                     |
| Portionen:        | <b>4</b>                             |                                                                                     |
| Schwierigkeit:    | <b>mittel</b>                        |                                                                                     |

| Menge  | Zutaten                                        | Verarbeitung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000 g | Spargel grün oder weiß                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Spargel schälen und in gezuckertem Salzwasser bissfest garen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 1      | Schalotte                                      | <p><b>Sauce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Eine Reduktion herstellen aus gehackter Schalotte, Pfefferkörner, Weißwein und Spargelfond und auf 1/3 der Menge einreduzieren, abseihen.</li> <li>➤ Eigelb mit Reduktion im Wasserbad aufschlagen.</li> <li>➤ Lippenwarme, geklärte Butter langsam dazugeben. Ist die Sauce zu dick, mit etwas Spargelfond verdünnen.</li> <li>➤ Mit Zitrone, Cayenne und Salz abschmecken.</li> <li>➤ Spargel trocken anrichten und mit Sauce nappieren.</li> </ul> <p><b>TIPP</b></p> <p>Mit heurige Erdäpfel und gebratenen Schinkenscheiben servieren.</p> <p>Wird die Hollandaise mit Orangensaft aufgeschlagen spricht man von einer Sauce Maltaise.</p> |
|        | Pfefferkörner                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 10 cl  | Spargelfond                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 10 cl  | Weißwein                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3      | Eigelb                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 200 g  | Butter<br>Zitronensaft<br>Salz, Cayennepfeffer |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |