

Rezept

Weißer & Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise

Ein Rezept von Weißer & Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise, am 18.04.2024

Zutaten

750 g weißer Spargel	750 g grüner Spargel
Spargelbrühe	200 g zimmerwarme Butter
3 Eigelbe	3 EL trockener Weißwein (ersatzweise Wasser)
Salz	Pfeffer
etwa 3 EL Zitronensaft	12 Schnittlauchhalme zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Weißen Spargel ganz, vom grünen das untere Drittel schälen. Weißen Spargel in Spargelbrühe in 12-15 Min., den grünen in 6-8 Min. bissfest garen.
2. Inzwischen die Butter bei kleinster Hitze flüssig werden lassen, den weißen Schaum immer wieder abschöpfen.
3. Die Eigelbe mit Wein und 1 Prise Salz in eine Metallschüssel geben (am besten in eine so genannte Schlagschüssel). Ins heiße, aber nicht kochende Wasserbad setzen. Mit dem Schneebesen oder mit dem Handmixer verquirlen.
4. Die flüssige Butter zuerst nur tropfenweise, dann esslöffelweise kräftig unter die Eicreme schlagen. Erst wieder Butter zugeben, wenn die vorhergehende völlig eingearbeitet ist. Die Sauce ist fertig, wenn sie eine glatte und dickschaumige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. Spargel aus dem Sud heben, abtropfen lassen und mit der Sauce hollandaise anrichten. Mit Schnittlauchhalmen garniert servieren.