

Rezept

Weißer Spargel mit Limetten-Hollandaise

Ein Rezept von Weißer Spargel mit Limetten-Hollandaise, am 25.04.2024

Zutaten

750 g weißer Spargel	1 EL Joghurt-Butter
100 ml klare Gemüsebrühe	Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle	400 g Kartoffeln
2 Eigelb (Eier: Größe M)	1 Msp. abgeriebene Bio-Limettenschale
2 TL Limettensaft	100 g zimmerwarmer Naturjoghurt (1,5 % Fett)
Cayennepfeffer	1/2 TL flüssiger Honig
einige Kräuterblättchen zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen und schälen. Holzige Enden großzügig abschneiden. Spargelstangen in zwei gleich große Portionen teilen. Die Butter bei schwacher Hitze flüssig werden lassen. Die Hälfte der Butter mit 3 EL Gemüsebrühe verrühren.
2. 2 Bögen Alufolie (ca. 40 x 50 cm) mit der glänzenden Seite nach oben legen, die Mitte jeweils mit etwas Butter-Brühe-Mix bestreichen. Je 1 Portion Spargel darauflegen. Übrigen Butter-Brühe-Mix über dem Spargel verteilen. Salzen und pfeffern. Folie über dem Spargel zusammennehmen und mehrmals umknicken, Seiten einschlagen.
3. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 20-25 Min. kochen. Inzwischen die Spargelpäckchen in eine ofenfeste Form legen. Im Ofen (Mitte) etwa 15-19 Min. garen.
4. Inzwischen für die Hollandaise Wasser in einem Topf bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Eine Metallschüssel so auf den Topf setzen, dass ihr Boden das Wasser nicht berührt. Eigelbe mit Limettenschale und 1 TL Limettensaft in der Schüssel mit einem Schneebesen 4-5 Min. aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Joghurt esslöffelweise unterschlagen. Übrige flüssige Butter in dünnem Strahl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Cayennepfeffer, Honig und übrigem Limettensaft würzen.
5. Kartoffeln abgießen und schälen. Spargelpäckchen öffnen und den Spargel samt Flüssigkeit auf Teller geben. Mit Kartoffeln und Sauce, garniert mit Kräuterblättchen, servieren.