

Rezept

# Spargel in Sauce hollandaise mit Weißwein

Ein Rezept von Spargel in Sauce hollandaise mit Weißwein, am 20.04.2024

## Zutaten

### Für den Spargel

**2 kg** weißer oder violetter Spargel  
**1 TL** Zucker  
Salz  
**1 EL** Butter

### Für die Sauce hollandaise

**150 g** Butter  
**5 EL** Weißwein  
Salz  
**3** sehr frische Eigelbe  
**2-3 EL** Zitronensaft  
weißer Pfeffer

### Zum Servieren

**1/2 Bund** Kerbel (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Die holzigen Enden des Spargels großzügig abschneiden und die Spargelstangen schälen. Spargelschalen und -enden in einen weiten Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 10 Min. kochen lassen. Spargelschalen und -enden mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und wegwerfen. Die Spargelstangen im Spargelsud mit 1 TL Salz, Zucker und Butter in 10-14 Min. gar kochen. Sie sind fertig, wenn sie sich beim Hineinstecken weich anfühlen.
2. In der Zwischenzeit den Kerbel (falls verwendet) waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Für die Sauce hollandaise die Butter bei kleiner Hitze zerlassen. Den weißen Schaum abschöpfen. Eigelbe und Weißwein in eine Edelstahl-Rührschüssel geben. Über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen sehr schaumig schlagen. Die flüssige Butter anfangs tropfenweise, nach und nach in dünnem Strahl unterschlagen. Den Zitronensaft unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Spargel mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und gut abtropfen lassen. Mit Sauce und Kerbel anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln oder dünne Pfannkuchen.