Rezept

Spargel mit Bozener Sauce

Ein Rezept von Spargel mit Bozener Sauce, am 12.10.2024

Zutaten

	1,5 kg weißer Spargel
	Salz
1 Prise	Zucker
	etwa ⅛ l Öl
	Pfeffer, frisch gemahlen
	1-2 EL Zitronensaft
	je 2 EL gehackter Schnittlauch und Petersilie
2 EL	Butter
1	Spritzer Zitronensaft
4	Eier
	Salz
1 TL	Senf
	1-2 EL Essig

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen und schälen, holzige Enden großzügig abschneiden. Die Stangen in einen weiten Topf legen, knapp mit Wasser bedecken, Butter, Salz, Zitronensaft und Zucker hinzufügen. Das Wasser aufkochen und den Spargel in etwa 20 Min. gar, aber nicht zu weich kochen.

2. Inzwischen für die Sauce die Eier hart kochen, abschrecken und pellen. Eigelbe auslösen, durch ein Sieb streichen. Nach und nach unter Rühren das Öl zufließen lassen. Die restlichen Zutaten dazugeben. Zum Schluss das fein gehackte Eiweiß untermischen.

3. Den gekochten Spargel auf einer vorgewärmten Platte anrichten und servieren. Die Sauce getrennt dazureichen.