Rezept

Spargel mit Hollandaise

Ein Rezept von Spargel mit Hollandaise, am 18.04.2024

Zutaten

750 g	weißer Spargel
	Salz
1 EL	Essig
	Pfeffer
4	Hähnchenbrustfilets (je 200g)
1 kleines Bund	Petersilie
1 EL	Zitronensaft
750 g	grüner Spargel
2 Prisen	Zucker
150 g	Butter
1 EL	Butterschmalz
6 EL	trockener Weißwein
4	Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 80° vorheizen. Den weißen Spargel ganz, den grünen nur im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Den weißen Spargel in einem Topf in siedendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker und dem Essig in 16 - 20 Min. (je nach Stangendicke) bissfest garen, dann auf einer Platte im Ofen warm stellen.

2. In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen und darin den grünen Spargel bei geringer Hitze in ca. 5 Min. bissfest braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Grüne Spargelstangen ebenfalls im Ofen warm halten.

3. In der Pfanne das Schmalz zerlassen, darin die Hähnchenfilets von beiden Seiten in ca. 8 Min. gar und goldbraun braten. Salzen, pfeffern, im Ofen warm stellen. Den Bratansatz mit 3 EL Wein lösen und über die Brüstchen gießen. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken - sie kommen am Ende über die Brüstchen.

4. Für die Hollandaise die übrige Butter schmelzen. In einer Schlagschüssel Eigelbe mit übrigem Wein, 1 Prise Salz und restlichem Zucker verrühren. Über dem Wasserbad mit einem Schneebesen dickschaumig aufschlagen. Dabei zum Schluss langsam die Butter einfließen lassen. Mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer würzen. Alles zusammen anrichten.