

Rezept

Spargel mit Kräuter-Hollandaise

Ein Rezept von Spargel mit Kräuter-Hollandaise, am 09.06.2026

Zutaten

Salz	1 TL	Zucker
800 g weißer Spargel (dicke Stangen)	125 g	Butter
1 Handvoll Kerbelblättchen	2-3 Zweige	Minze
50 g Mascarpone	1 TL	Dijonsenf
2 kleine Eigelb (S)		Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für den Spargel reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen und je 1 TL Salz und Zucker dazugeben. Inzwischen die Spargelstangen sorgfältig schälen. Holzige Enden großzügig wegschneiden. Die Stangen ins kochende Wasser geben und in 10-12 Min. nicht zu weich kochen.
2. Während der Spargel kocht, die Butter in einem Töpfchen schmelzen und aufkochen. Die Kerbelblättchen verlesen und in einem Sieb waschen. Minze waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und mit den Kerbelblättchen fein hacken.
3. Die kochende Butter vom Herd ziehen. Die weiße Molkeschicht ablöffeln und wegwerfen. Den Mascarpone mit dem Senf und den Eigelben in einen hohen Becher geben. 1 Prise Zucker und 1 kräftige Prise Salz dazugeben und alles mit dem Pürierstab verrühren. Die heiße Butter tropfenweise und sehr langsam dazugeben und mit dem Pürierstab unterrühren, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Klein geschnittene Kräuter und eventuell noch 1-2 EL Spargelwasser unterrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Spargel abgießen und sofort mit der Sauce servieren.