Rezept

Spargel mit Orangen-Hollandaise

Ein Rezept von Spargel mit Orangen-Hollandaise, am 04.07.2025

Zutaten

1 kg	weißer Spargel
	Salz
1	Bio-Orange
1 EL	Weißweinessig
1	Lorbeerblatt
	Chilipulver
250 g	Butter
	Zucker
4 EL	Weißwein (oder Wasser)
6	weiße Pfefferkörner
4	Eigelb (Größe M)
	frisch gepresster Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Butter bis auf 1 guten TL in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Dann bei stärkerer Hitze langsam zum Kochen bringen. So lange leicht köcheln lassen, bis sich die weißliche Molke vom Fett absetzt. Den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Das klare Butterfett dann vorsichtig durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb in einen sauberen Topf gießen (am Topfboden bleibt meist ein milchiger Bodensatz), leicht warm halten.

2. Inzwischen reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, kräftig salzen, 1 Prise Zucker und 1 TL Butter dazugeben. Spargel darin bei mittlerer Hitze 18-25 Min. (je nach Dicke und gewünschter Konsistenz der Stangen) garen. Orange heiß waschen, abtrocknen, die Hälfte der Schale mit dem Zestenreißer abschälen, Saft auspressen.

3. Währenddessen Wein und Essig in ein Töpfchen geben. Den Pfeffer grob zerdrücken und mit dem Lorbeer dazugeben. Bei großer Hitze offen auf ca. ein Drittel einkochen lassen, durch ein feines Sieb in eine Metallrührschüssel gießen. Die Schüssel so in einen Topf mit Wasser hängen, dass sie das Wasser nicht berührt. Eigelbe unterrühren und alles mit dem Schneebesen bei langsam ansteigender Hitze in 8-12 Min. dick-cremig aufschlagen; dabei nicht zu heiß werden lassen, sonst stockt das Eigelb. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die flüssige, leicht abgekühlte Butter erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl kräftig mit dem Schneebesen unter die Eiercreme schlagen. Die Sauce mit Salz und 1 Prise Chilipulver abschmecken, Orangenschale, 3-5 EL Orangensaft und 1 Spritzer Zitronensaft gründlich unterrühren. Spargel aus dem Wasser heben und möglichst bald mit der Sauce servieren.