

Rezept

Spargel mit Zabaione

Ein Rezept von Spargel mit Zabaione, am 18.04.2024

Zutaten

2 kg weißer Spargel	Salz
1 TL Zucker	1 Bund Kerbel
60 g Butter	4 sehr frische Eigelbe
80 ml Rieslingsekt	frisch gemahlener grüner Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel schälen, holzige Enden entfernen. Die Schalen und Abschnitte waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt mit 1 TL Salz und Zucker aufkochen. Zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen, dann abseihen, dabei 100 ml Spargelwasser auffangen. Den Kerbel abrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und bis auf einen kleinen Rest fein hacken.
2. Die Spargelstangen über Dampf in 8 - 12 Min. bissfest garen. Inzwischen die Butter schmelzen lassen und beiseitestellen.
3. Wasser in einem Topf ca. 3 cm hoch aufkochen. Eine Edelstahlschüssel daraufsetzen, sie darf mit dem Wasser nicht in Berührung kommen. Die Eigelbe mit dem Spargelwasser und Riesling in der Schüssel verrühren. Alles über dem siedenden (nicht kochenden!) Wasserbad in 7 - 8 Min. zu einer Creme aufschlagen. Mischung vom Herd nehmen, die flüssige Butter langsam einrühren.
4. Den gehackten Kerbel einrühren, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Spargel anrichten, mit ganzen Kerbelblättchen bestreuen. Dazu passen junge Kartoffeln.