

Spargel mit Sauce Hollandaise

Ob grün oder weiss: eine Delikatesse

Zutaten

1 Bund	Grüenspargel
1 Bund	weisser Spargel
	Zucker
	Salz
Etwas	Butter
Für die Hollandaise:	
50 g	Weisswein
30 g	Essig
½ Stk	Schalotte
5 Stk	Pfefferkörner
2 Stk	Eigelb
100 g	geklärte Butter (Bratbutter), flüssig
etwas	Salz

Servier-Tipp

Mit Salz- oder Bratkartoffeln und Rohschinken serviert, ist das feine Gemüse eine vollwertige Mahlzeit.

Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 50 Minuten

Spargeln von unten um ca. 2 cm kürzen. Grüenspargel von der Mitte aus abwärts schä-len (den Weissen von ganz oben), er besitzt eine sehr zähe Schale und hat eine längere Garzeit. Einen grossen Topf mit Wasser auf-kochen, mit Salz, Zucker und Butter würzen. Dieser Fond sollte schon gut, sogar etwas salzig schmecken. Die Spargelschalen ca. 10 Minuten darin auskochen, herausnehmen, den Spargel begeben und bis zur gewünsch-ten Bissfestigkeit sieden.

Für die Hollandaise Weisswein, Essig, geschnittene Schalotte und zerstossene Pfefferköner aufkochen und auf die Hälfte reduzieren, in eine Chromstahlschüssel absieben. Eigelb begeben und über heissem Wasserbad zum Band aufschlagen. Die Butter in einem dünnen Faden in den Eischaum einarbeiten und abschmecken.