

SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Spargel
- 1 TL Butter
- Salz

- 16 Scheiben Parmaschinken

Sauce Hollandaise:

- 200 g Butter
- 60 ml Weißwein
- 60 ml Gemüsebrühe
- 2 Eigelb
- Salz
- Pfeffer

Dekoration:

- Schnittlauch oder Kresse

Zubereitung:

Reichlich Wasser in einem Spargeltopf (oder einem anderen hohen Topf) zum Kochen bringen, salzen und 1 TL Butter zugeben. Spargel schälen, verholzte Enden abschneiden und im kochenden Wasser ca. 20 Minuten garen.

Für die Sauce Hollandaise Butter in einem Topf bei sehr schwacher Hitze zergehen lassen, sie darf nicht kochen! In einem anderen Topf Weißwein und Gemüsebrühe zum Kochen bringen, köcheln lassen bis die Mischung um ca. die Hälfte reduziert ist danach vom Herd nehmen. Eigelb, Salz und Pfeffer unterrühren und mit einem Schneebesen über Dampf schaumig aufschlagen. Topf vom Herd nehmen und die etwas abgekühlte Butter langsam zur Wein-Eimischung rühren.

Die Butter darf nicht zu heiß sein und die Sauce darf nicht mehr aufkochen, sonst gerinnt sie.

Den gekochten Spargel mit Sauce Hollandaise und Parmaschinken anrichten, mit Schnittlauch oder Kresse bestreut servieren.