



Rezeptempfehlungen von www.die-infoseiten.de

Rezept Spargel mit Sauce hollandaise

Dieses Spargelgericht mit klassischer holländischer Sauce wird zur Spargelzeit in vielen Gaststätten angeboten. Aber auch zu Hause kann man die Spezialität einfach selbst zubereiten.

Zutaten für 4 Personen

1 – 1,5 kg Spargel
Salz, Prise Zucker

für die Sauce hollandaise

200 g Butter
3 Eigelb
1 TI Weißweinessig, Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung Spargel

Den geschälten Spargel in reichlich Wasser mit Salz und Zucker bissfest garen.

Zubereitung Sauce hollandaise

Die Eigelbe und 1 Ei heißes Wasser mit dem Mixer verquirlen. Nun für das Wasserbad einen weiten Topf mit Wasser füllen. Da die Schüssel den heißen Topfboden nicht berühren sollte, am besten eine Tasse oder einen Teller unterstellen. Nur soviel Wasser verwenden, dass die Schüssel darin stehen kann. Das Wasser erhitzen aber nicht kochen lassen.

Jetzt die Wasser-Eigelb-Mischung im Wasserbad zu einer cremigen Masse schlagen. Die erste Hälfte der flüssigen Butter ganz vorsichtig löffelweise zugeben. Dabei ständig rühren. Die zweite Hälfte kann in einem dünnen Strahl zugefügt werden. Weiterhin ständig rühren, bis die Sauce ganz cremig ist. Nun mit Salz, Pfeffer und Weißweinessig abschmecken.

Die Spargelstangen werden mit der Sauce warm serviert. Dazu schmecken Salzkartoffeln mit reichlich frisch gehackter Petersilie hervorragend.

Guten Appetit! Ihr Team von die-infoseiten.de

