



Grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise

Das klassische Spargelrezept! Ob weisse oder grüne Spargeln, an der sämigen Hollandaise aus Eigelb und Butter schmecken sie eben so, wie Spargeln schmecken sollen. Die Sauce Hollandaise erfordert aber ein bisschen Aufwand. Zuerst wird eine Reduktion aus Wein, Essig, Zwiebeln und Gewürzen eingekocht. Dann wird sie bei mässiger Temperatur (Wasserbad) mit Eigelb und Butter aufmontiert, d.h. die kalte Butter wird stückchenweise mit einem Schneebesen in die Eimasse eingerührt bis die Sauce schön sämig ist.

Während dem Zubereiten der Sauce wird das Spargelwasser zum Sieden gebracht und kurz bevor die Sauce fertig ist werden die Spargeln zugegeben. Die Hollandaise kann problemlos warmgehalten werden bis die Spargeln gar sind. Einfach ab und zu umrühren und wenn sie zu dick wird, etwas kaltes Wasser einrühren.

Zutaten

Reduktion:

- 3El Weisswein
- 1El weisser Balsamico (oder weisser Essig)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zweig glatter Peterli (mit Stielen)
- 6 Körner Kampotpfeffer (oder schwarzer Pfeffer)
- 1 Lorberblatt

Spargelsud:

- 1Tl Zucker
- 10g Butter
- Salz

Hollandaise:

die ausgedrückte Reduktion

2 Eigelb
1El Zitronensaft
60g Butter
 Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung

Reduktion:

Weisswein und Balsamico in ein kaltes Pfännchen geben. Zwiebel und Peterli klein hacken und zugeben. Kampotpfeffer leicht zerstoßen, Lorbeerblatt etwas zerbröseln, beides zugeben. Reduktion langsam erhitzen bis sie leicht köchelt, einreduzieren bis etwa ein bis zwei Esslöffel Flüssigkeit übrig bleiben. Auskühlen lassen.

Spargel rüsten: Die verfärbten Enden der Spargelschäfte abschneiden, etwa 1/3 des unteren Teils der Stangen mit dem Sparschäler enthäuten.

Spargelwasser mit Zucker, Butter und Salz aufsetzen und aufheizen.

Hollandaise:

Die Hollandaise muss im Dampfbad zubereitet werden. Dazu ein Topf mit wenig Wasser knapp bis zum Siedepunkt bringen. Eine Rührschüssel über dem Dampf einhängen.

Saft der Reduktion absieben und in die Rührschüssel geben, Reduktion etwas ausdrücken. Zitronensaft und Eigelb zugeben. Während die Rührschüssel aufgeheizt wird, die Masse mit einem Drahtquirl schaumig schlagen. Wenn das Eiweiss stocken sollte, die Hitze reduzieren, einen Esslöffel kaltes Wasser zugeben und nochmals verquirlen. Kalte Butter unter ständigem verquirlen stückchenweise zugeben bis eine sämige Sauce entsteht.

Anrichten:

Während dem Zubereiten der Hollandaise die Spargeln ins kochende Wasser geben und ca 10 Minuten sieden.

Spargel auf einem heissen Teller anrichten und die Hollandaise darüber nappieren.



Die Gewürzreduktion langsam einkochen



Gewürzreduktion in die Rührschüssel geben



Hollandaise zubereiten