



DS AUTOMOBILES

WEISSER SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE

ZUTATEN

Für die Garnitur:

30 Stück weisser Spargel
4 Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle
10 g grobes Salz
4 Prisen Fleur de Sel
20 cl Milch
20 g Mehl

Für die Sauce:

1 unbehandelte gelbe Zitrone
200 g weiche Butter
4 Eigelbe
15 cl trockener Weisswein
3 Prisen feines Salz

VORBEREITUNG DER ZUTATEN

Die Spargeln schälen. Die Zitrone fein abreiben und auspressen.
Die Butter langsam schmelzen und dann klären (das heisst, den Schaum, der sich auf der Oberfläche bildet, entnehmen und die darunter befindliche Molke wegwerfen).

FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

Den Weisswein einkochen, bis drei Esslöffel Flüssigkeit übrigbleiben.
Die Eigelbe mit dieser Flüssigkeit in eine Pfanne geben und mit feinem Salz würzen.
Den Weinschaum bei niedriger Hitze aufkochen, ihn dabei mit einem Schwingbesen kräftig schlagen, um ein maximales Volumen zu erhalten (bis sich das Volumen der Mischung verdoppelt und sehr schaumig ist). Sobald sich nach dem Schlagen mit dem Schwingbesen durch den Schaum der Pfannenboden erahnen lässt, die Pfanne ab der Platte nehmen und nach und nach die geklärte Butter zugeben. Zum Schluss ein paar Tropfen Zitronensaft hinzugeben. Die Sauce Hollandaise im Wasserbad warmhalten.

KOCHEN DER SPARGELN

Viel Salzwasser mit den Spargelschalen, 4 Zitronenscheiben und der Milch zum Kochen bringen.

Die Spargeln für 5 bis 8 Minuten in das kochende Wasser tauchen und mit einer Messerspitze den Gargrad prüfen.