

Spargel mit Hollandaise

Sauce Hollandaise

Zutaten:

3 Eigelb
300g Butter
3-4 EL Wasser
Salz, Pfeffer, Weißwein, Zitrone, Zucker

Zubereitung:

Zuerst die Butter klären, d.h. in einem Topf die Butter zum köcheln bringen und die auf der Oberfläche schwimmenden Trübstoffe (Molke) abschöpfen.
Danach die Butter von der Hitze nehmen.

Das Eigelb in eine Rührschüssel geben und 3 EL Wasser, sowie einen Schuss Weißwein hinzufügen.

Die nun hergestellte Basis muss über Wasserdampf schaumig aufgeschlagen (bis die Masse hellgelb ist) werden.

Auf die Hitze aufpassen, denn ansonsten => Eierspeise! Tipp: Lippenprobe, etwas der Masse auf die eigene Lippe geben um die Temperatur zu fühlen, leicht heiß.

Daraufhin nach und nach die geklärte und flüssige, aber nicht zu heiße(!), Butter in das aufgeschlagene Eigelb einrühren.

Die Sauce Hollandaise sollte eine dickflüssige Konsistenz haben, ansonsten noch etwas Wasser hinzugeben.

Die Sauce wird mit Salz, Pfeffer (ev. Chayennepfeffer), Zucker, etwas Zitronensaft abgeschmeckt.

Spargel:

Richtig vorbereiten und kochen:

Zuerst muss der Spargel geschält werden. Am besten mit einem Sparschäler und unterhalb des Kopfs beginnen, ggf. noch ein zweites Mal die untere Hälfte schälen.

Das „holzige“ Ende abschneiden. Tipp: Den Spargel am Ende waagrecht in die Hand nehmen und etwas schütteln. An der Stelle wo der Spargel abbricht ist das holzige Ende.

Andernfalls etwa 2 Finger breit, vom Ende weg, abschneiden.

Gekocht wird der Spargel stehend und in einem ausreichend hohen Topf, in einem Fond aus:

Wasser
Etwas Milch (gegen die Bitterstoffe)
Salz
Zucker (Ebenfalls gegen die Bitterstoffe)
Eine halbe Zitrone
Evtl. Wachholder, Lorbeerblätter und Pfefferkörner

Tipp: Der Spargel ist fertig gekocht, wenn man ihn waagrecht aus dem Topf nimmt und er sich leicht nach unten biegt!