

Spargel mit Holländischer Soße

Für 2 Personen:

12 Stangen weißer Spargel	3 Eigelb	200 ml trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt	10 weiße Pfefferkörner	250 g Butter
1-2 EL Salz	1 Spur Zitronensaft	1-2 EL Zucker

Den Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und schälen.

Weißwein mit Lorbeerblatt und Pfefferkörner auf 100 ml einkochen lassen.

Salz und Zucker in kochendes Wasser geben.

Spargelstangen ins kochende Wasser legen und den Spargel bei mittlerer Hitze ca. 9 Minuten ziehen lassen.

Den einreduzierten Wein durch ein Sieb gießen, sodass Lorbeerblatt und Pfefferkörner im Sieb bleiben. Butter in einem Topf zerlassen, erhitzen und leicht nussig werden lassen.

Sauce Hollandaise:

Weißwein und Eigelbe über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Dann die flüssige Butter nach und nach in die Eiermasse einrühren. Mit Salz würzen und einen Spritzer Zitronensaft unterrühren.

Spargel aus dem Wasser nehmen und mit Sauce Hollandaise anrichten.

Steffen Henssler am 14. Mai 2022