

Lachs mit gebratenem Spargel und sauce hollandaise

Für 4 Portionen

Sauce:

400 g Butter	4 Eier	6 EL Weißwein
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	1 Prise Zucker

Spargel:

8 Stangen frischer Spargel	2 rote Paprika	2 Tomaten
3 Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	500 g geräucherter Lachs
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	1 Prise Zucker
1 Kaffeefilter		

Spargel gebraten mit Sauce Hollandaise nach Frank Rosin Sauce Hollandaise, deutsch auch Soße Hollandaise, macht gebratenen Spargel erst so richtig saftig und lecker, denn sie bringt richtig Geschmack ins Gericht. Fehlt nur noch das Rezept. Profikoch Frank Rosin verrät, welche Zutaten in seine Spargelsoße gehören und wie sie gelingt.

Sauce Hollandaise:

1. Schmelzen Sie zunächst die Butter in einer Pfanne, lassen Sie die flüssige Butter einmal aufkochen, damit das Wasser darin verkochen kann. Die Butter so lange kochen, bis sie klar ist und ein nussiges Aroma verströmt.
2. Die heiße Butter dann mit einem Schöpflöffel durch einen Kaffeefilter in einen frischen Topf geben.

Spargel mit Hollandaise 1:

Die Zubereitung von Sauce Hollandaise ist eigentlich ganz einfach, aber etwas anders als bei anderen Soßen.

3. Eigelb vom Eiweiß trennen und das Eigelb zusammen mit dem Weißwein in eine Glasschüssel geben. Nun das Eigelb salzen, pfeffern, ein bisschen Zucker hinzugeben und über einem Wasserbad aufschlagen.
4. Nehmen Sie Eigelb vom Wasserbad und geben Sie die klare Butter unter ständigem Schlagen löffelweise dazu. Die Sauce Hollandaise mit Zitronensaft und ein bisschen Zitronenschale abschmecken.

Gebratener Spargel:

1. Zunächst den Spargel schälen und in mundgerechte diagonale Schnitze schneiden. Dann Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spargelschnitze anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Spargel mit Hollandaise 2:

Ob getrennt oder gleich vermischt, Spargel am Stück oder vorher kleingeschnitten wie Sie das Gericht letztlich servieren, bleibt ganz Ihnen überlassen. 2. Nun Frühlingszwiebeln und rote Paprika in Schnitze schneiden und zu dem Spargel geben. Anschließend auch den geräucherten Lachs in gleich große Stücke schneiden und zuletzt dazugeben. Alles mit frischem Schnittlauch abschmecken und vor dem Anrichten mit Sauce Hollandaise übergießen.

Tipp:

Kartoffeln sind die klassische Beilage zu diesem Sommergericht. Wem Low-Carb jedoch lieber ist, kann die Beilage zum Spargel mit Sauce Hollandaise auch einfach weglassen.

Frank Rosin am 26. August 2014