

Gekochter Spargel mit holländischer Soße

Für 4 Personen

1,8 kg Spargel	1/2 Zitrone	Salz
1/2 TL Zucker	270 g Butter	3 Eigelb
3 EL Weißwein	Pfeffer	

Spargel von den Köpfen nach unten schälen. Die harten Spargelenden großzügig abschneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. In einem großen Topf Wasser mit 1/2 TL Salz, Zucker, 20 g Butter und 1 EL Zitronensaft zum Kochen bringen. Den Spargel bündeln, ins kochende Wasser geben und ca. 10- 12 Minuten kochen. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Soße 250 g Butter erhitzen und klären (Schaum abschöpfen und Bodensatz entfernen). In einem kleinen Topf oder Schlagkessel die Eigelbe mit Weißwein im Wasserbad aufschlagen. Darauf achten, dass die Eigelbe nicht gerinnen. Dann den Topf vom Wasserbad nehmen und die geklärte Butter (die ungefähr die gleiche Temperatur, wie die Eimasse haben sollte) tröpfchenweise unter die Eigelbmasse rühren. Die Soße Hollandaise mit Pfeffer, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken und zum Spargel servieren. Dazu passen gut Kräuterpfannkuchen oder Pellkartoffeln. (Die Soße Hollandaise ist eine Grundsoße, die sich noch vielfältig variieren lässt. So kann man beispielsweise noch etwas geschlagene Sahne unterheben, oder man verfeinert mit Kerbel, Estragon und etwas Kalbsfond. Eine weitere Variante ist Tomatenmark und Tomatenwürfel unterzumischen.)

NN 06. Oktober 2010