

Spargel mit Butter-Soße und Brennessel-Spinat

Für 4 Personen

Für den Spargel:

1,5 kg weißer Spargel	Salz	1 Prise Zucker
1/2 TL Butter		

Für die Buttersauce:

150 g Butter	4 Eigelb	50 ml Weißwein
Salz	Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Für den Brennesselspinat:

80 g Butter	600 g zarte Brennessel-Triebe	Salz
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 TL Butterschmalz
Pfeffer		

Spargel schälen und die trockenen Enden abschneiden. Dann in ein sauberes, angefeuchtetes Geschirrtuch wickeln und die Stangen noch kurz bis zum Kochen in den Kühlschrank geben.

Für die Soße Butter in einen Topf geben, schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.

Für den Brennesselspinat die Butter erhitzen und klären.

Brennesseltriebe verlesen, abspülen und in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren.

Gut abtropfen lassen, dann mit einem Pürierstab (Stabmixer) zerkleinern.

Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen.

Anschließend Schalotten und Knoblauch mit etwas Salz, Pfeffer und geklärter Butter zu den pürierten Brennesseln geben und nochmal untermixen, abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Zum Kochen des Spargels in einem Topf reichlich Wasser aufkochen, mit Salz, Zucker und der Butterflocke aromatisieren und den Spargel darin ca. 10 Minuten mit noch leichtem Biss kochen.

Für die Soße Eigelbe in einen Schlagkessel geben, über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen.

Dann langsam die flüssige Butter unterschlagen. Weißwein unter Rühren mit dem Schneebesen zugeben und Hollandaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Spargel und Brennesselspinat anrichten. Soße über den Spargel träufeln. Dazu passt sehr gut gebratenes Lachsfilet.

Rainer Klutsch am 08. Mai 2020