

Spargel mit Sauce Hollandaise

Für zwei Personen

Für den Spargel:

800 g weißer Spargel	1 Zitrone	50 g Butter
100 ml Hühnerfond	100 ml Weißwein	2 Zweige Thymian
Pfeffer		

Für die Reduktion:

2 Schalotten	1 Zitrone	100 ml Weißwein
50 ml Gemüfefond	2 Zweige Thymian	15 Pfefferkörner

Für die Sauce Hollandaise:

4 Eier	400 g Butter	50 ml Sahne
Salz		

Für den Spargel Spargelstangen schälen und von den Enden befreien. Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. In einen größeren Topf Hühnerfond und Weißwein geben. Spargel zugeben und Zitronenscheiben, Thymian und Butter draufgeben. Mit Pfeffer würzen. Spargel etwa 15 Minuten dünsten.

Für die Reduktion Schalotten abziehen und grob schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Schalotten, Thymian, Pfefferkörner, Weißwein, Gemüfefond und Zitronensaft in einen Topf geben und die Reduktion köcheln lassen.

Für die Sauce Hollandaise 3 Eier trennen. In einen Topf ein Ei und 3 Eigelb geben. Butter und Sahne zugeben. Mit Salz würzen. Anschließend die Reduktion zugießen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze fertigstellen. Die Sauce Hollandaise soll nicht kochen. Wenn die Sauce etwas angedickt ist, durch ein Sieb passieren und in eine Espumafflasche geben.

Den Spargel mit Sauce Hollandaise auf einem Teller anrichten und servieren.

Johann Lafer am 27. April 2016