

Spargel, Krabben und Grapefruit-Hollandaise

Für zwei Personen

Für den Spargel:

6 Stg. Spargel	100 g Butter	300 ml Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

Für Krabben und Brot:

200 g Büsumer Krabben	2 Sch. Graubrot	1 Zitrone, Saft, Abrieb
Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für die Hollandaise:

1 Grapefruit, Saft	1 Zitrone, Saft	2 Eier
150-200 g Butter	250 ml Weißwein	150 ml Gemüsefond
1 Msp. Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für den Spargel:

Den Spargel schälen. Fond, Butter, Salz und Pfeffer in einer Pfanne erwärmen, Spargel hineinlegen und 12 Minuten ziehen lassen.

Für Krabben und Brot:

Öl in einer Pfanne erhitzen, Graubrotsscheibe halbieren und in Öl goldbraun anbraten. Krabben mit Saft und Abrieb der Zitrone marinieren, Olivenöl dazugeben und mit Pfeffer und etwas Salz würzen.

Schnittlauch fein schneiden und erst beim Servieren unter die Krabben heben, damit er frisch bleibt.

Für die Hollandaise:

Butter in einer Pfanne erhitzen, den Schaum abschöpfen und Butter durch ein Tuch passieren.

Grapefruit halbieren und auspressen. Eine Reduktion aus Weißwein, Fond und Grapefruitsaft in einem Topf herstellen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Es werden 50 ml Reduktion benötigt.

Eier trennen und Eigelbe in ein hohes Gefäß geben. Speisestärke dazu geben und Mixstab hineingeben. Reduzierte Flüssigkeit 1:1 dazugeben und aufschlagen. Flüssige Butter einlaufen lassen und mit dem Pürierstab weiter pürieren. Mit der Menge der Butter bestimmt man die Dicke der Hollandaise. Mit Salz und Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Viktoria Fuchs am 17. April 2026