

Spargel-Garnelen-Ragout mit Orangen-Hollandaise

Für 4 Portionen

1 kg Spargel, Bruch	Salz, Zucker, Butter	250 g Garnelen
30 g Butter	1 Bund Frühlingszwiebeln	Pfeffer
100 ml Orangensaft	100 ml Sud, (Spargelsud)	250 ml Sauce Hollandaise
2 TL Weinbrand		

Spargelbruch mit Salz, Zucker und einem Stich Butter garen, herausnehmen und beiseitestellen. Garnelen putzen, evtl. entdarmen und in der Butter in einer großen Pfanne von jeder Seite ca. 1 Minute garen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und zu den Garnelen geben. Kurz mit anschwitzen. Alles mit Spargelsud und Orangensaft ablöschen.

Hollandaise und Spargel dazugeben und alles nochmals erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Weinbrand abschmecken.

Dazu passen sehr gut Bandnudeln.

NN am 07. Juni 2024