

Holländische Soße mit dem Pürierstab

Für 4 Personen:

| | | |
|-----------------|---------------|-----------------|
| 1/2 Bio-Zitrone | 200 g Butter | 5 Stiele Kerbel |
| 2 Eigelb (M) | 200 g Schmand | Salz, Pfeffer |

Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Zitrone auspressen. Butter im kleinen Topf schmelzen, beiseitestellen. Kerbel waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

In einem hohen Rührgefäß Eigelb, Schmand und Zitronensaft mit dem Stabmixer pürieren. Die flüssige Butter in dünnem Strahl unter Rühren zugießen, sodass eine dickliche Soße entsteht. Zitronen-Abrieb einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kerbel bestreuen.

Dazu:

Neue Kartoffeln, Pastrami, roher oder gekochter Schinken.

Als Hauptspeise rechnet man 500 g Spargel/Person. Für eine Vorspeise reichen ca. 200 g Spargel; dann die Zutaten für die Soße allerdings halbieren.

Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. Salzwasser mit 1 TL Zucker aufkochen. Darin grünen Spargel ca. 8 Minuten garen.

NN am 19. April 2021