

Spargel-Soßen

Für die Reduktion:

2 Schalotten	1 Lorbeerblatt	3-4 Stängel Estragon
2 Stängel Petersilie	5 Pfefferkörner	5 Pimentkörner
3 EL Estragonessig	3 EL Weißwein	250 ml Wasser

Für die Sauce Béarnaise:

3 Eigelb	120 g eiskalte Butter	2 EL Estragonblätter
----------	-----------------------	----------------------

Für die Sauce Hollandaise:

3 Eigelb	120 g eiskalte Butter	1 EL Weißwein
1 EL Wasser	Zitronensaft	Salz, Pfeffer

Für die Sauce Mousseline:

2 EL geschlagene Sahne

Für die Reduktion:

Die Schalotten schälen, vierteln und mit den anderen Zutaten in einen Topf geben. Alles erhitzen und auf eine Menge von 4 EL Flüssigkeit einkochen.

Für die Sauce Béarnaise:

Die Butter in Würfel schneiden und im Eisfach kaltstellen oder auf Eiswürfel legen.

2 EL der Reduktion mit dem Eigelb in eine Sauteuse geben. Den Herd auf mittlere Hitze stellen. Den Topf erhitzen und die Masse dabei mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Die Masse darf weder zu heiß noch zu kalt werden, da sonst keine Bindung entsteht. Deshalb den Topf beim Aufschlagen immer wieder von der Herdplatte ziehen. Wenn die Masse hell wird und eine leichte Bindung entsteht, die kalten Butterstücke nach und nach hinzufügen. Dabei weiterschlagen, bis die Soße eine cremige Konsistenz hat. Die Béarnaise salzen und die gehackten Estragonblätter hinzufügen. Die restliche Reduktion hält sich etwa eine Woche im Kühlschrank.

Für die Sauce Hollandaise:

Die Butter in Würfel schneiden und im Eisfach kalt stellen oder auf Eiswürfel legen. Eigelb, Wasser und Wein in einen Topf geben und die Herdplatte auf mittlere Hitze stellen. Die Masse leicht erhitzen und mit dem Schneebesen kräftig verrühren.

Den Topf dabei immer wieder kurz von der Herdplatte ziehen. Die Masse darf weder zu heiß noch zu kalt werden, da sonst keine Bindung entsteht. Nun nach und nach die Butterwürfel hinzufügen und mit dem Schneebesen unterrühren. Die Masse kräftig weiterrühren, bis eine geschmeidige und dickflüssige Soße entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und ein paar Tropfen Essig oder Zitronensaft würzen. Wer mag, kann zum Schluss noch fein gehackte Petersilie unterrühren.

Für die Sauce Mousseline:

Die Sauce Mousseline ist eine verfeinerte Variante der Sauce Hollandaise. Wie oben beschrieben zunächst eine Hollandaisezubereiten.

Die Sahne schlagen und vorsichtig unter die Hollandaise rühren.

Spargel kochen und servieren:

Den Spargel schälen und die angetrockneten Endstücke entfernen. Den Spargel mit etwas Salz und Zucker kochen oder dünsten. Dafür einen Topf mit etwas Wasser füllen und darauf einen Dämpfeinsatz setzen. Den Spargel darauflegen und den Topf verschließen. Den Spargel im Wasserdampf etwa 10-12 Minuten garen. Zum Spargel und den Soßen passen neue Kartoffeln und Kochschinken.

Rainer Sass am 24. April 2021