

Spargel mit Sauce Hollandaise

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

Spargeln

- 1 kg weisser Spargel
- 1 Bund Peterli
- 1 Bio-Zitrone

Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Peterli waschen, trocken schütteln und klein hacken.

Spargeln Im Steamer ca. 20 Minuten bei 100 Grad dämpfen, dann salzen und wenig Zitronensaft darüber geben.

Sauce Hollandaise

- 3 Eigelbe
- 1 TL Senf
- 2 TL Creme Fraiche
- 2 TL Zucker
- 1/2 TL Essig
- Pfeffer und Salz
- 200 g Butter

Alles ausser der Butter in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer zusammen rühren.

Dann 200gr Butter in einem Topf zum schmelzen bringen auf unter 80 Grad Temperieren, dann langsam in die Eigelbmischung gießen und mit dem Stabmixer zu einer Hollandaise mixen.

Dazu passt: Schweinsmedaillon mit Hördöpfelgratin oder Bratkartoffeln

