



Spargel mit Sauce Hollandaise

Zutaten für 4 Personen:

24 Stangen weißer Spargel
1 EL Salz
1 EL Zucker

1 Schalotte
90 ml Weißwein
80 ml Gemüsefond
3 Eigelb
200 g kalte Butter
Salz
Zucker

Zubereitung:

1. Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. In einem Topf 1,5 l Wasser zum Kochen bringen und mit Salz und Zucker würzen. Die Spargelstangen dann je nach Dicke 8-10 Minuten garen. Holen Sie den Spargel aus dem Wasser und legen ihn auf ein Backblech.
2. Inzwischen für die Sauce die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in einem Topf und einem kleinen Stück Butter kurz glasig andünsten. Danach mit Wein und Fond ablöschen und einreduzieren lassen. Anschließend durch ein Sieb in einen anderen Topf abgießen.
3. Etwa 4 EL des Sudes mit den Eigelben in einer Metallschüssel, über einem heißen Wasserbad, schaumig schlagen. Nicht zu stark erhitzen, nach und nach die kalte Butter in kleinen Stücken unter die Sauce rühren. Die Schüssel dabei über dem Wasserbad lassen. Wenn Sie die ganze Butter untergerührt haben, die Sauce noch einmal unter ständigem Rühren erhitzen und mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken.