

Spargel klassisch mit Sauce Hollandaise

Rezeptmenge für: 2 Personen
Schwierigkeitsgrad leicht

Zutaten für 2 Personen

1 kg Spargel
270 g Butter
3 Eigelb
3 El. Weisswein
1 Zitrone den Saft
Salz, Pfeffer
Zucker
Küchenschnur

Zubereitung

Spargel von den Köpfen nach unten schälen. Die harten Spargelenden grosszügig abschneiden. In einem grossen Topf Wasser mit 1/2 TL Salz, 1/2 TL Zucker, 20 g Butter und 1 EL Zitronensaft zum Kochen bringen. Den Spargel bündeln, ins kochende Wasser geben und ca. 12 - 15 Minuten kochen. Dann abtropfen lassen.

Für die Sauce 250 g Butter erhitzen und klären (Schaum abschöpfen und Bodensatz entfernen). In einem kleinen Topf oder Schlagkessel die Eigelbe mit Weisswein im Wasserbad aufschlagen. Darauf achten, dass die Eigelbe nicht gerinnen. Dann den Topf aus dem Wasserbad nehmen und die geklärte Butter (die ungefähr die gleiche Temperatur, wie die Eimasse haben sollte) tröpfchenweise unter die Eigelbmasse rühren. Die Sauce mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken und zum Spargel servieren.

Beilagen

Dazu passen gut Kräuterpfannkuchen oder Pellkartoffeln.

Variationen

Die Sauce Hollandaise ist eine Grundsauce, die sich noch vielfältig variieren lässt. So kann man beispielsweise noch etwas geschlagene Sahne unterheben, oder man verfeinert mit Kerbel, Estragon und etwas Kalbsfond. Eine weitere Variante ist Tomatenmark und Tomatenwürfel unterzumischen.