

Spargel & super schnelle Sauce Hollandaise



Seit Samstag sind wir mit der „Schmeck den Süden“-Bühne auf dem Mannheimer Maimarkt (Halle 41). Täglich zeigen wir vier Mal Tipps, Tricks und traditionelle Rezepturen. In den ersten Tagen kam ein Rezept besonders gut an: unsere Variante einer super schnellen Sauce Hollandaise.

Sauce Hollandaise in 5 Minuten

Der Trick dabei: Die Hauptzutat Butter wird heiß, aber ungeklärt, also naturrein verwendet. Statt einer zeitaufwendigen Reduktion aus eingekochtem Weißwein mit Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Schalottenwürfeln, nehmen wir einen köstlichen Meerrettichsenf und etwas Zitronensaft. Wer möchte, gibt noch ein wenig Weißwein dazu. Die frischen Eigelbe bleiben wie im Originalrezept.

Die Zubereitungsschritte sind nachfolgend detailliert beschrieben. Ausprobieren, es lohnt sich...

Zutaten

Für 4 Personen:

- 1 kg Spargel
- 250 g Butter
- 2 Eigelbe
- 1 EL Senf oder Meerrettich
- Saft einer halben Zitrone
- Wer möchte: ca. 4 EL Weißwein
- Salz

Zubereitung

Für den Spargel den weißen Spargel schälen und schräg in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Nun den Spargel in leicht gesalzenem Wasser 1 Minute aufkochen, dann den Topfdeckel aufsetzen und den Topf beiseite stellen. 12-15 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren den Spargel mit einem Sieblöffel herausnehmen und kurz in einer Pfanne mit einem Stückchen Butter und Salz warmschwenken.

Für die Blitzhollandaise 2 Eigelbe mit Zitronensaft, ½ TL Salz und 1 EL Senf oder Meerrettich in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab glatt mixen.

Dann 250 g Butter kurz aufkochen. Anschließend langsam, d.h. erst esslöffelweise, später in einem dünnen Strahl, zur Eimischung in das hohe Gefäß gießen und dabei den Schneidstab laufen lassen.

Tipp: Falls die Hollandaise zu fest wird mit etwas Weißwein oder Wasser verdünnen.



