Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Spargel & super schnelle Sauce Hollandaise

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.