

Rezept Spargel mit Sauce hollandaise

Zutaten:

2,5 kg Spargel

Salz

Butter

1 TL Zucker

3 Eigelb

3-4 EL Weißwein

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Beim Kauf des Spargels sollte man darauf achten, dass die Stangen möglichst die gleiche Dicke haben, damit sie auch gleichzeitig gar werden.

Den Spargel großzügig schälen. Etwa 2 cm unterhalb des Kopfes mit dem Schälen beginnen. Von den Stangen das untere holzige Ende abschneiden. Reichlich Wasser mit 1 EL Butter, etwas Salz und Zucker aufkochen lassen. Den Spargel hineingeben und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten garen.

Wenn man einen hohen Topf verwendet, kocht man sie Stangen mit den Spitzen nach oben. Die 3 Eigelbe, Wein und 1 Prise Salz in eine Edelstahlschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Eigelbmasse über einem Wasserbad unter Rühren hellcremig schlagen.

Inzwischen die restliche Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Butter löffelweise unter die Masse rühren. Die Sauce mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Den Spargel aus dem Wasser heben und mit der Sauce hollandaise anrichten.

[Zurück zu den Spargelrezepten](#)

[Zurück zu den Beilagenrezepten](#)