



Rezept der Woche

30. April 2007

Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

2kg frischen Spargel
1kg neue Kartoffeln
3 Eigelbe
350 gr Butter
1 Zitrone
1 El Weißwein
Salz
Zucker
Kümmel
Cayenne
Worcestershiresoße

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit 1/2 TL Kümmel gar kochen. Danach abpellen. Den Spargel sorgfältig schälen und die unteren Enden abbrechen (nicht abschneiden, beim abbrechen sieht man ob der Spargel sauber geschält ist!!!!!!).

Die Spargelschalen und -enden in mit Salz, Zucker und einem Stück Butter abgeschmecktem Wasser 1/2 Stunde auskochen, den Fond durch ein Sieb gießen und darin den Spargel 10 - 15 Min. gar kochen.

Die Butter schmelzen.

Während der Spargel kocht die Eigelbe mit dem Weißwein, einem Spritzer Zitronensaft, einer Prise Salz und 3 El Spargelfond im heißen Wasserbad mit einem Scheebesen zu einem cremigen Schaum schlagen. Dann die warme geschmolzene Butter nach und nach unterschlagen, die Molke zurücklassen. Mit Salz, Cayenne, Zitrone und evtl. etwas Worcestershiresoße abschmecken.

Lecker!