

# Spargel mit Blutrorangen-Hollandaise, Wildkräuter-Salat

## Für 4 Personen

800 g weißer Spargel	1 Zitrone	Meersalz
brauner Zucker	170 g Butter	100 g Wildkräuter
1 Schalotte	300 ml Gemüsefond	1/2 Lorbeerblatt
1 Wacholderbeere	1 Blutorange	1 Ei
1 Eigelb	weißer Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer
2 EL Olivenöl		

Den Backofen auf 140 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. Spargel schälen und die Enden abschneiden. Vier große Blätter Backpapier ausbreiten und die Spargelstangen darauf verteilen. Von der Zitrone den Saft auspressen und die Spargelstangen mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit einer Prise Meersalz und braunem Zucker würzen und jeweils 1 TL Butter darauf verteilen. Dann Spargel gut in das Pergamentpapier einpacken, die Enden gut umknicken und evtl. tackern, so dass jedes Spargelpäckchen dicht verschlossen ist. Die Spargelpäckchen auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Die Wildkräuter waschen, evtl. vom Stiel zupfen und gut abtropfen lassen. Die Schalotte schälen, fein schneiden und zusammen mit Gemüsefond, Lorbeerblatt und Wacholderbeere in einen Topf geben und um mehr als die Hälfte auf 100 ml einkochen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren und etwas abkühlen lassen. 150 g Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur langsam bräunen. Von der Blutorange den Saft auspressen und diesen in einem Topf fast vollständig einkochen lassen, es sollte noch 1-2 EL Flüssigkeit übrig sein. Den eingekochten Gemüsefond mit 1 Ei und Eigelb in einen Schlagkessel geben und über Wasserbad aufschlagen bis eine Bindung entsteht. Dann den Topf vom Wasserbad nehmen und die braune Butter (die ungefähr die gleiche Temperatur, wie die Eimasse haben sollte) und den eingekochten Blutorangensaft tröpfchenweise unter die Eigelbmasse rühren. Die Sauce mit Meersalz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Wildkräuter mit 2 EL Olivenöl und etwas Meersalz marinieren. Spargelpäckchen aus dem Ofen nehmen, auf die vorgewärmten Teller legen und mit einer Schere aufschneiden. Die Sauce Hollandaise und die marinierten Wildkräuter darauf anrichten. Direkt servieren.

Michael Kempf Freitag, 06. Mai 2011