

Spargel klassisch mit Hollandaise

Für 2 Portionen

1 Bund weißer Spargel	1 Zitrone	50 ml Weißweinessig
1 Schalotte	3 Stiele Estragon	200 g Butter
3 Eier	5 weiße Pfefferkörner	2 TL Zucker
Salz		

Zunächst ein Bund weißen Spargels schälen und etwa zwei Zentimeter von den Enden kürzen. In einen großen Bräter 200 ml Wasser geben. Eine Zitrone halbieren, eine Hälfte in Scheiben schneiden und in das Wasser geben. Dann Zucker und einen 1/2 TL Salz ins Wasser geben und aufkochen lassen. Die Spargel-Stangen in den Sud legen; die sollten nicht übereinander liegen. Den Spargel bei milder Hitze etwa 15 bis 20 min. - je nach Dicke - garen lassen. Eine Schalotte abziehen und zu kleinen Würfeln schneiden.

Für die Hollandaise in einem kleinen Topf 50 ml Spargelsud mit 50 ml Weißweinessig aufkochen lassen, Schalotten-Würfel, die weißen, zerstoßenen Pfefferkörner und die Estragon-Stiele hinzugeben. Das Ganze 3 min. köcheln lassen, danach abseihen. Die Eier trennen, die Eigelbe und den Sud in eine Schlagschüssel geben und über einem heißen Wasserbad aufschlagen. Nach und nach die geklärte Butter bei ständigem Schlagen einfließen lassen, sodass eine cremige Konsistenz erreicht wird.

Steffen Henssler am 15. 05. 2012