

Spargel mit Kräuter-Bernaise

Für 4 Personen:

2 Schalotten	100 ml Weißwein	2 EL Weissweinessig
5 Pfefferkörner	2 Tomaten	2 kg Spargel
Salz, Pfeffer	1 TL Zucker	1/4 Bd. Schnittlauch
1/4 Bd. Kerbel	1/4 Bd. Petersilie	1/4 Bd. Estragon
100 ml Balsamico	300 ml Olivenöl	8 Eier, M
3 - 5 EL Essig	150 g Butter	3 Eigelbe

Schalotten schälen und fein würfeln. Wein, Essig, Schalotten und Pfefferkörner in einem kleinen Topf aufkochen. 23 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf 1/3 (3-4 EL) reduziert ist.

Durch ein feines Sieb passieren und auskühlen lassen. Tomaten waschen, putzen und in feine Würfel schneiden.

Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und in kochendem Salzwasser mit 1 TL Zucker 12-15 Minuten garen. Kräuter waschen, trocken schütteln und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Bei allen restlichen Kräutern, bis auf 4 Stiele Kerbel, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Balsamico und die Hälfte der Kräuter verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in dünnem Strahl darunterschlagen. Spargel damit marinieren.

Für die Eier 1 Liter Wasser in einem schmalen hohen Topf aufkochen.

2 EL Salz und 3-5 EL Essig zufügen. 1 Ei in eine kleine Schüssel oder Tasse aufschlagen. Mit dem Stiel eines Holzlöffels das Wasser rühren, bis ein Strudel in der Mitte entsteht. Das Ei vorsichtig in den Strudel gleiten lassen. Ca. 3 Minuten siedend garen und vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausheben. Wiederholen, bis die Eier aufgebraucht sind.

Butter schmelzen. Eigelbe und die Weißweinessig-Reduktion über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen cremig schlagen. Flüssige warme Butter erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unter ständigem Rühren zugießen. Die restlichen Kräuter zugeben.

Spargel, pochierte Eier und Kräuter-Bernaise auf einem Teller anrichten. Mit Kerbel und Tomatenwürfeln garnieren.

NN am 25. Mai 2026