

## Gratinierter Spargel mit holländischer Soße

### Für 2 Personen:

10 Stangen Spargel	2 Eigelb	1/2 Pack. Butter
100 ml Weißwein	2 EL Panko	1 Msp. Salz
1 Msp. Zucker	1 Spur Zitronensaft	1/2 kleine Espressotasse
Maisstärke	1 EL kaltes Wasser	

Den Backofen auf Grillfunktion vorheizen.

Den Spargel schälen, die holzigen Enden abbrechen und den Spargel in Salz-Zuckerwasser kochen. Währenddessen den Weißwein auf die Hälfte einkochen und die Butter in einem Topf schmelzen lassen.

Die Stärke mit 1EL kaltem Wasser anrühren, einen Teil davon in die kochende Reduktion geben und sie leicht abbinden.

Die Eigelbe in die Reduktion geben und ca. 1 Minute mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Die Eiermasse kräftig salzen und die geschmolzene Butter unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen einlaufen lassen.

Die Spargelstangen aus dem Wasser nehmen, in eine Auflaufform geben und mit einer Prise Salz würzen.

Einen Spritzer Zitronensaft in die Hollandaise geben, verrühren und die Sauce über den Spargel geben.

Mit Panko bestreuen und auf oberster Stufe für ca. 5 Minuten im Ofen gratinieren.

Steffen Henssler am 24. April 2021