

## Stangen-Spargel schwedisch

### Für 2 Portionen

1 kg Spargel, frisch                      1 TL Salz               $\frac{1}{2}$  TL Zucker

### Für die holländische Soße:

2 Eigelb                                      200 g Butter      1 EL Dill, frisch gehackt

2 EL Wasser                                Salz, Pfeffer      2 TL Zitronensaft

200 g Garnelenschwänze, (Dose)

Die Garnelen auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Den Spargel schälen und die unteren Enden etwas abschneiden.

Die Spargelschalen und Abschnitte in einem Liter Wasser mit 1 TL Salz und  $\frac{1}{2}$  TL Zucker ca. 5 Min. auskochen. Danach rausnehmen und entsorgen, den Sud aufheben.

Die Butter in einem kleinen Topf so lange kochen bis die Molke verdampft ist. Abseihen und dann zum Abkühlen beiseite stellen.

Für die Hollandaise die Eigelbe mit Wasser, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer kleinen Metallschüssel über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen aufschlagen bis es cremig wird. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die warme flüssige Butter ganz langsam unter die Eigelbmischung schlagen. Nun den frischen Dill und die abgetropften Garnelenschwänze (evtl. nochmal mit Küchenkrepp abtupfen) unter die Hollandaise mischen, die Sauce abschmecken und warm stellen.

Den Spargel in der Spargelbrühe in 10 - 15 Min bissfest kochen (je nach Dicke).

Auf Tellern anrichten und jeweils etwas Hollandaise darüber geben. Mit Pellkartoffeln servieren.

NN am 14. Mai 2024