

Büroklammerspargel mit Zitronenhollandaise

Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit : ca. 45 Minuten

Zutaten :

Für den Spargel

20 gleichdicke Stangen Spargel von je etwa 50 g
Salz, Zucker
80 g Butter
Backpapier
12 große Büroklammern

Für die Zitronenhollandaise

1 Schalotte
2 Zweige Estragon
1 halbes frisches Lorbeerblatt
4 Pfefferkörner
150 ml Weißwein
Saft von 1 Zitrone
3 Eigelb
200 g Butter
Piment d`Espelette

zusätzlich

2 eingemachte Zitronen (Grundrezept)
2 El Butter
8 cl weißer Portwein

Vorbereitung :

Spargel schälen und je 5 Stangen Spargel nebeneinander auf Backpapier legen. Mit Salz und wenig Zucker würzen, die Butter schmelzen und je einen Löffel über den Spargel löffeln. Den Spargel in das Backpapier einschlagen und mit großen Büroklammern verschließen. Die Schalotte schälen und würfeln, mit Estragon, Lorbeer, Pfefferkörnern und Weißwein einkochen und passieren.

Zubereitung:

Die Weißweinreduktion mit den Eigelben warm aufschlagen und die Butter flüssig einrühren. Mit Salz, Piment und Zitronensaft abschmecken. Die Spargelpäckchen auf einem Blech auf den Boden des auf 200 °C vor geheizten Ofens legen. Bei Ober - / Unterhitze ca. 10 Minuten garen.

VÄU

R E S T A U R A N T

Den Spargel aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und das Papier erst bei Tisch öffnen.
Die Zitronen in Scheiben schneiden, in brauner Butter kurz anschwemmen und mit weißem Portwein ablöschen.

Empfehlung:

Anstatt einer Sauce können Sie auch einfach etwas Schnittlauch darüber geben.

