

Rezept von: Robert Letz

## Weißer Marchfelder Solospargel

### **Zutaten**

- Pro Person ca. 200g Spargel

Für den Spargel:

Zirka 3 cm von den Enden abschneiden, den Spargel schälen.

Schalen und Enden in einem Topf mit 1/3 Salz und 2/3 Zucker rund 15 Minuten auskochen. Alles mit einem Lochschöpfer herausfischen und die Spargelstangen darin ca. 5 Minuten kochen. Sollten sie zu weich sein, das ist der Fall wenn sie knicken, rasch in kalten Wasser abkühlen.

Klassischer Beilagen zu kaltem Spargel sind:

Rohschinken

Saftiger Beinschinken z. B. von Thum

Sauce Vinaigrette: eine Essig-Öl Sauce mit fein gehackten Essiggurken, Schalotten, Kräutern und hart gekochtem Ei. Beim Essig kann man Weißweinessig, Himbeeressig, Quittenessig, oder einen Essig seiner Wahl verwenden, hier gibt es eine große Auswahl bei Alois und David Gölles in der Steiermark oder Erwin Gegenbauer am Wiener Naschmarkt.

Auch beim Öl kann man hier den Geschmack variieren. Eine tolle Auswahl an Ölen findet man bei der Ölmühle Fandler.

Klassische Beilagen zu warmem Spargel sind:

Sauce Hollandaise: Butter auf dem Herd bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen bis sie klar ist. Man spricht hier von geklärter Butter. 3 Eidotter mit einem Schuss Weißwein etwas Salz und einer Messerspitze Suppenwürze über Dampf cremig aufschlagen, wie Dottermasse muss mehr als lauwarm sein, danach die geklärte Butter mit einem Schneebesen langsam einrühren, sie können zuletzt auch noch mit dem Stabmixer die Sauce aufmixen sollte sie nicht gut binden.

Ableitungen zur Sauce Hollandaise:

## Sauce Béarnaise mit frischem Estragon