

Spargel mit Sauce Hollandaise

Spargel

- 500 g weißer Spargel
- Salz
- 1 EL Zucker
- 3 Scheiben Zitrone
- 1 altes Stück Weißbrot

Hollandaise

- 250 g Butter
- 4 Eidotter
- 1 EL heller Essig
- Saft von 1 Zitrone
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Spargel Salat

- 500 g grüner Spargel
- Salz
- 1 EL Zucker
- 3 Scheiben Zitrone
- 1 altes Stück Weißbrot

- 250 g Erdbeeren
- Basilikum
- 4 EL Öl
- 4 EL Balsamessig
- Salz
- Pfeffer
- Zeste von 1 Zitrone

Zubereitung:

Spargel kochen

Spargel gut schälen, die holzigen Strünke 2 bis 3 cm abschneiden. Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Großzügig salzen, 10 g Salz (2 TL) pro Liter Wasser. Spargel, Zitronenscheiben und Weißbrot in den Topfgeben und den Spargel 10 bis 20 min weichkochen. Die genaue Kochzeit hängt von der Dicke der Spargelstangen ab.

Hollandaise

Butter schmelzen und klären: den weißen Schaum mit einem Löffel abschöpfen. Eigelbe über dem Wasserbad schaumig rühren, danach vom Wasserbad geben.

Die geschmolzene, nicht zu heiße Butter mit dem Schneebesen Schluck für Schluck eingießen. Unter ständigem Rühren die Hollandaise fertig rühren. Salzen, mit Zitronensaft und Essig abschmecken.

Spargel Salat

Grüner Spargel nach Bedarf schälen, Strünke 2 bis 3 cm abschneiden. Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Großzügig salzen, 10 g Salz (2 TL) pro Liter Wasser. Spargel, Zitronenscheiben und Weißbrot in den Topf geben und den Spargel 5 bis 10 min bissfest bei kleiner Hitze kochen. Danach kalt abschrecken. Die genaue Kochzeit hängt von der Dicke der Spargelstangen ab.

Spargel halbieren. In 3 cm Stücke schneiden. Erdbeeren vierteln. Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Zitronenzeste mit dem Schneebesen zu einem Dressing verrühren.

Alle Zutaten gut miteinander vermischen. Mit Basilikum garnieren.

Das Rezept stammt von Kochschul-Betreiber und Koch Julian Kutos.