



Spargeln mit Schnittlauch-Hollandaise

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet. (Als Hauptspeise)
(Als Vorspeise für 8 Personen)

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Spargeln

2 Liter	Wasser
1 EL	Salz
1 TL	Zucker
1 TL	Butter
1.2 kg	weisse Spargeln

Hollandaise

1 dl	Weisswein
1 EL	Weissweinessig
1	Zwiebel feingehackt
3	Petersilienstiele fein gehackt
5	weisse Pfefferkörner zerdrückt
2	Eigelb
50 gr	Butter kalt in Stücken
70 gr	Rahmquark
1 EL	geriebener Parmesan
1/2 Bund	Schnittlauch fein geschnitten Salz und Pfeffer

Zubereitung

Mit Sparschäler Spargeln grosszügig schälen.
Wasser in grosser weiter Pfanne aufkochen.
Salz, Zucker und Butter begeben.
Spargeln in den Sud geben, bei mittlerer
Hitze ca. 20 Min. weich köcheln.
Spargeln sorgfältig herausnehmen, abtropfen

Wein und alle Zutaten bis und mit Pfeffer-
körnern aufkochen. Flüssigkeit auf ca. 2 EL
einkochen, in eine dünnwandige Schüssel
absieben, auskühlen. Eigelbe unter die Re-
duktion rühren. Schüssel über das nur leicht
siedende Wasserbad hängen (sie darf das
Wasser nicht berühren).

Masse unter ständigem Rühren mit dem
Schwingbesen schlagen, bis sie schaumig ist.
Butter portionenweise unter Rühren beige-
ben unditerrühren bis die Sauce cremig
ist. Quark portionenweise darunterrühren,
Schüssel herausnehmen, kurziterrühren.
Parmesan und Schnittlauch daruntermischen
und gut würzen.
Hollandaise zu den Spargeln servieren.

Hollandaise aus dem Beutel :

Zubereitung wie auf dem Beutel vermerkt.
Schnittlauch beifügen.

Tipp

Anstelle von Schnittlauch könnte auch frischer Bärlauch verwendet werden.