Spargeln an Weissweinschaum- Sauce

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

5-6	Spargeln pro Person	Spargeln schälen, Enden abschneiden und zusammenbinden
	Wasser Etwas Butter Salz und 1 Prise Zucker	Wasser erhitzen, Butter, Salz und Zucker bei-Geben
		Spargeln in den sprudelnden Sud geben und garen (ca. 20 Minuten)
	Weissweinschaum – Sauce:	
3 **2 dl**	Eigelb Weisswein Salz und Pfeffer	Eigelb, Weisswein, Salz und Pfeffer auf kleinem Feuer unter stetigem Rühren mit dem Schwingbesen kurz vor's Kochen bringen, bis eine schaumige, dickliche Sauce entsteht
	Kräuter (nach Wahl)	Nach Belieben ganz zum Schluss frisch gehackte Kräuter daruntermischen und mit den Spargeln sofort servieren