



Wilde Spargeln mit Süssweinschaum

Vorspeise oder als Beilage für 4 Personen:

400 – 500	gr	wilde oder sehr dünne Spargeln
1	TL	Butter
		Salz

Sauce:

2		Eigelb
1	dl	Süsswein
0,5	dl	Spargel-Garflüssigkeit
1	EL	frischer Zitronensaft
3	EL	weisser Martini (oder Wasser)
		Salz, Cayennepfeffer, Muskat

Von den Spargeln die harten Stielenden wegschneiden. Wilde Spargeln nicht schälen. Gemüse in einer Pfanne knapp mit Wasser bedecken, Salz und Butter dazugeben. Spargeln 5 – 8 Minuten knapp weich kochen. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfenlassen und warm halten.

Für die Sauce alle Zutaten bis und mit Martini am besten in einer Chromstahlschüssel verrühren. Über einem dampfenden Wasserbad mit einem Schwingbesen zu einer luftigen, festen Schaumcrème schlagen. Mit Salz, Cayennepfeffer und einem Hauch Muskat würzen. Spargeln sofort mit der Sauce servieren.