

Spargel mit Pilzen und Sauce Hollandaise



Food Centrale Hamburg / Kramp & Gölling

Dauer: 57 min
Niveau: Einfach

1. SCHRITT

2 kg grüner Spargel, 2 kg weißer Spargel, 20 g Butter, 2 TL Zucker, Salz, Küchengarn

Grünen Spargel im unteren Drittel, weißen Spargel ganz schälen, holzige Enden abschneiden. Stangen zu Bündeln zusammenbinden und mit Butter und Zucker ins kochende Salzwasser geben. Weißen Spargel 10–12 Min., grünen Spargel 8–10 Min. garen.

2. SCHRITT

300 g Champignons oder Kräuterseitlinge, 4 EL Öl, Pfeffer, Salz

Pilze mit einem Küchentuch abwischen und längs in Scheiben schneiden. Im heißen Öl rundherum braun anbraten, salzen und pfeffern.

3. SCHRITT

120 g Butter, ½ Bund Brunnenkresse, 100 g Vollmilchjoghurt

Für die Sauce hollandaise Butter schmelzen. Brunnenkresse waschen, trocken schütteln und Blätter mit einer Küchenschere abschneiden und fein hacken. In einen Rührbecher geben und mit Joghurt fein pürieren

4. SCHRITT

5 Eigelb, 1 - 2 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 - 2 TL Honig

Eigelbe mit Zitronensaft, Weißwein, Salz, Pfeffer und Honig überm heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Dann die Butter mit dem Schneebesen nach und nach unterrühren. Brunnenkresse-Joghurt unterrühren, heiß aufschlagen und evtl. nachwürzen.

5. SCHRITT

Pfeffer aus der Mühle

Den gut abgetropften Spargel mit den Pilzen auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit der Sauce hollandaise servieren und pfeffern.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

2 kg	grüner Spargel
2 kg	weißer Spargel
20 g	Butter
2 TL	Zucker
	Salz
	Champignons oder
300 g	Kräuertseitlinge
4 EL	Öl
	Pfeffer

Für die Sauce Hollandaise:

120 g	Butter
½ Bund	Brunnenkresse
100 g	Vollmilchjoghurt
5	Eigelb
1 - 2 EL	Zitronensaft
5 EL	Weißwein
	Salz
	Pfeffer
1 - 2 TL	Honig

Außerdem:

	Küchengarn
	Pfeffer aus der Mühle
