

SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE

**Zutaten für die Sauce –
reicht für ca. 4 Portionen Spargel:**

| | |
|---|--------|
| Weißwein, trocken | 100 ml |
| Zucker | 1 TL |
| einige Blättchen Estragon – frisch oder getrocknet | |
| Lorbeerblatt | 1 |
| Meersalz | |
| Butter | 150 g |
| Eigelbe | 2 |
| Schwarzer Pfeffer aus der Mühle | |
| Schnittlauch, in Röllchen geschnitten | 1 EL |

Zubereitung

Den Wein gibst Du in einen Mini-Topf (z.B. einen zum Milchaufschäumen). Jetzt Zucker, Estragon, 1 Prise Salz und das Lorbeerblatt hinzufügen. Alles rund 10 Minuten köcheln lassen, bis nur noch 1/3 der Flüssigkeit im Topf ist. Die würzige Reduktion musst du nun durch ein Teesieb in einen Becher abseihen und am besten im Eisfach abkühlen lassen.

Parallel dazu kannst du die Butter klären – heißt bei wenig Hitze in einem kleinen Topf schmelzen lassen, dann langsam zum Kochen bringen. Irgendwann – nach ca. 6-8 Minuten - wird die Butter klar und du kannst den Schaum, der sich an der Oberfläche bildet, mit einem Löffel abschöpfen. Butter warm und damit auch flüssig halten.

Jetzt geht's endlich an die leckere Sauce: Dafür gibst du die Eigelbe mit der kalten Weinreduktion in einen kleinen Topf und stellst diesen auf den Herd. Das Ganze braucht nur wenig Hitze und dann kannst Du sofort loslegen mit einem Schneebesen, alles kräftig aufschlagen, bis eine Creme entsteht. Das Ei darf nicht ausflocken, nichts darf sich am Rand oder so absetzen. Falls das passiert, ist die Hitze zu groß, sorry. Dann hast Du Rührei gemacht – ist auch lecker! Hinweis: Anfänger machen das vielleicht doch besser in einer Metallschale über einem Wasserbad, dann ist die Gefahr geringer.

Für die Hollandaise muss nun das flüssige Butterfett untergezogen werden – ein heikler Moment, der das Kochen spannend macht! Wichtig ist die richtige Temperatur, bei rund 60 Grad wird die Emulsion gut gelingen. Außerdem sollten Butter und Eimasse ungefähr dieselbe Temperatur haben.

Rühr das Butterfett zunächst tröpfchenweise unter den Eierschaum. Dann kann es ein leichter Strahl werden. Den Herd wirklich auf unterster Stufe lassen, bei der richtigen Temperatur bekommst Du einen perfekten, stabilen Schaum.

Jetzt ist endlich Zeit zum Probieren – schmeck Deine Buttersoße noch mit Salz und Pfeffer ab und zieh den Schnittlauch drunter. Sofort servieren.