

AEG

Grüner Spargel mit Sauce hollandaise

Beheizungsart: Vital Dampf
Temperatur: 99 °C
Zeit: 15 Minuten
Wasser: 500 ml
Portionen: 4



1 kg grüner Spargel
Salz, Zucker, weißer Pfeffer aus der Mühle
50 ml Weißwein
1 Spritzer Weißweinessig
4 Eigelb
250 g Butter
½ Zitrone

**Benötigt: Dampfset, flache Stielkasserolle,
feiner Schneebesen**

Vorbereitung: Butter erhitzen, bis die Molke hellbraun ist, dann durch ein feines Sieb in einen kalten Topf abgießen. Frischer grüner Spargel muss nur geschält werden, wenn die Schale faserig und holzig ist. In diesem Fall mit einem Sparschäler lediglich die untere Hälfte der Spargelstangen schälen. Die Spargelenden großzügig (2–3 cm) abschneiden. Die Spargelstangen in das Dampfset geben und mit Salz und Zucker würzen.

Zubereitung: Den Spargel auf der Einschubebene 3 im Programm „VITAL Dampf“ bei 99 °C für 15 Minuten dämpfen. Derweil für die Sauce hollandaise den Weißwein, Weißweinessig und die Eigelbe in eine Stielkasserolle geben und auf der Induktionsmulde (zuerst Stufe 4, dann Stufe 2) schaumig schlagen. Die geklärte, handwarme Butter nach und nach einrühren, mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Anrichten: Den grünen Spargel auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit der Sauce hollandaise nappieren.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer