

Zeit für Spargel

Spargel mit Sauce hollandaise (nach Sarah Wiener)

1. Spargel kurz waschen und abtropfen lassen. Sorgfältig schälen und holzige Enden abschneiden. Schalen und Abschnitte mit etwas Salz in einem großen Topf mit 2 Liter Wasser 10 Minuten auskochen. Den Sud durch ein Sieb in einen Spargeltopf schütten, zuckern und 1 Esslöffel Butter hinzufügen.
2. In der Zwischenzeit die Schalotten abziehen und fein hacken. In 1 Esslöffel Butter anschwitzen, mit Wein und gestoßenen Pfefferkörnern aufkochen. Den Wein auf die Hälfte einkochen, vom Herd nehmen und durch ein Sieb gießen. 200 Gramm Butter in einem Töpfchen schmelzen lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Spargelsud aufkochen, die geschälten Spargelstangen einlegen und in etwa 15 Minuten bissfest garen.
4. Während der Spargel kocht, die Sauce fertig stellen. Dafür die Eigelbe mit dem abgekühlten eingekochten Wasserbad zu einer dicken Creme aufschlagen. Unter ständigem Rühren die flüssige Butter in einem dünnen Strahl zugeben. Die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken und zum Spargel servieren.



Menge für 4 Personen:

Für den Spargel
2 kg Spargel
Salz, Zucker
1 EL Butter

Für die Sauce:
2 Schalotten
1 EL plus 200 g
Butter
100 ml Weißwein
4 weiße
Pfefferkörner
4 Eigelb
Salz
Cayennepfeffer
Saft von ½ Zitrone



BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN Ortsverband OESTRICH-WINKEL

Besuchen Sie auch unsere öffentlichen Sitzungen jeweils am 1. Freitag im Monat.

Ort siehe Presseankündigung oder auf unserer Homepage:

www.gruene-oestrich-winkel.de

Bringen Sie sich aktiv ein - damit wir für Sie die richtige Politik machen können.

V.i.S.d.P.: Dr. Ute Weinmann, Hauptstraße 84,
65375 Oestrich-Winkel