

SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	1,5 kg	Spargel	Gründlich waschen, schälen und dabei die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen in vier gleichgroße Portionen teilen und mit Küchenzwirn zusammenbinden. In ein sauberes und feuchtes Küchentuch einschlagen und beiseite legen.
2	3 Liter	Kaltes Wasser	In einen Topf füllen.
3	Alle	Spargelschalen	Zusammen mit
4	Einigen Prisen von	Salz und Zucker	Zufügen.
5	Eine	Biologische Zitrone	Waschen, halbieren, ebenfalls in den Spargeltopf geben und zum Kochen bringen. 15 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen und durch ein Sieb in einen zweiten (Spargel-)Topf abseihen.
6	2 EL	Butter	In die Brühe rühren.
7	Alle	Spargelbündel	Zufügen und in ca. 8-10 Minuten bissfest garen. Etwas nachziehen lassen. Für die Sauce:
8	150 g	Butter	Zerlassen und warm halten.
9	2	Eier	Trennen.
10	Beide	Eigelbe	Zusammen mit
11	3 TL	Heißem Wasser	Auf einem Wasserbad mit einem Schneebesen cremig schlagen.
12	Einige TL	Butter	Einzeln nacheinander in die Eigelbmasse einrühren, dann in einem feinem Strahl. Die Sauce solange schlagen, bis sie dickflüssig ist.
13	1 TL	Sherry-Essig	Einrühren.
14	Nach Geschmack mit	Salz und weißem Pfeffer	Würzen.
15	Das ganze	Spargelwasser	Abgießen, den Spargel dekorativ auf einer Servierplatte anrichten und die Sauce Hollandaise separat dazu reichen.