



DER KLASSIKER: SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE UND GEKOCHTEN DRILLINGEN



ZUTATEN FÜR

4 Personen

ZUTATEN

Spargel	2 kg
Drillinge	1 Kg
Eigelbe	3
Butter	250 g
Schalotte	1
Weißwein	100 ml
Salz	
Pfeffer	
Zucker	
Zitrone	
Butter	

Zubereitung:

Den Spargel schälen und in Wasser mit Salz, Zucker, einer halbierten Zitrone und etwa 100 g Butter ca. 15 – 20 min. kochen. Die Drillinge ebenfalls in reichlich Salzwasser ca. 15 min. kochen.

Für die Sauce Hollandaise eine Schalotte würfeln und in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten. Nun mit Weißwein ablöschen und den Essig zugeben. Die Flüssigkeit etwa um die Hälfte einkochen lassen. Kurz abkühlen lassen. Die Reduktion in eine Metallschüssel geben und mit dem Eigelb verrühren. Das Ganze auf dem Wasserbad aufschlagen bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Nun wird die flüssige Butter langsam untergerührt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zusammen anrichten.