

Kochen mit Klaus

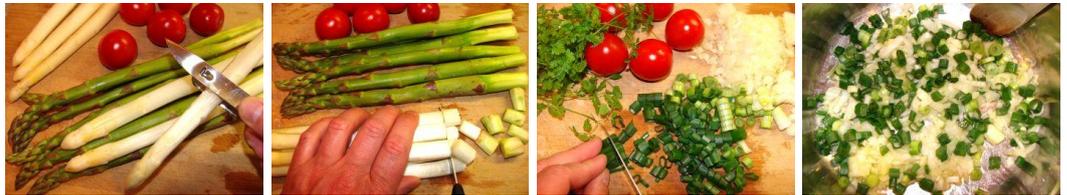
Spargel mit Kräuterhollandaise

Zutaten: (Für 3 Personen)

- je 250 g grüner & weißer Spargel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker,
- 1 Zwiebel, 2 Lauchzwiebeln, 5 Kirschtomaten, Kerbel, Petersilie,
- 1 Pck. Hollandaise légère 2 EL helle Sauce, 100 ml Weißwein, Butter
- geriebene Zitronenschale, TK-Schnittlauch

Zubereitung:

1. Grünen Spargel im unteren Drittel, weißen Spargel ganz schälen. Enden abschneiden. Weißen Spargel mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreut im Dampfgarer 20 Min. garen, grünen Spargel nach 3-5 Min. zugeben (Spargelfond aufheben). Zwiebel fein würfeln. Tomaten putzen, waschen, entkernen, klein würfeln (Flüssigkeit abgießen). Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.



2. Alle Zwiebeln in heißer Butter glasig dünsten. Hollandaise zugeben u. erwärmen. Tomaten zugeben. Mit Wein ablöschen, helle Sauce einrühren, aufkochen u. mit 150 ml Spargelwasser verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Zitronenschale würzen.



3. Kerbel waschen, trockentupfen u. Blättchen abzupfen. Petersilie fein hacken. Alle Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten:

Dazu Putenschnitzel und Salzkartoffeln servieren!



Erstellt von Klaus am 01.05.2012