



**NOSER
INOX** 

SPARGELN KLASSISCH

Zutaten (für 4 Portionen)

1.5 kg weisse Spargeln
Salz
2 Tl Zucker
1 El Butter

Zubereitung

1,5 kg weisse Spargeln schälen und die Enden knapp abschneiden. Reichlich kochendes Wasser mit Salz, 2 Tl Zucker und 1 El Butter würzen. Spargeln zugeben, einmal aufkochen und bei milder Hitze 10–15 Min. (je nach Dicke) gar ziehen lassen.

SAUCE HOLLANDAISE

Zutaten (für 4 Portionen)

120 g Butter
3 Eigelb (Kl. M = 53 g+)
3 El Weisswein
Salz
Pfeffer
1 Msp. Cayennepfeffer
Zitronensaft

Zubereitung

- 120 g Butter zerlassen. Lauwarm abkühlen lassen (40 °C). 3 Eigelb und 1 El Wasser in einer Metallschüssel kräftig mit den Quirlen/Rührbesen des Mixers aufschlagen. 3 El Weisswein unter Rühren zugeben.
- Die Schüssel in ein heisses Wasserbad geben (knapp am Siedepunkt). Die Masse so lange weiterschlagen, bis eine cremige Sauce entsteht. Aus dem Wasserbad nehmen. Butter vorsichtig erst tropfenweise, dann mit dünnem Strahl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft (sparsam) abschmecken.

Zu klassischen Spargeln und der Sauce Hollandaise passen Salzkartoffeln mit frischem Peterli und geräuchertem Schinken. En Guete!