



REZEPT PARKTHERME

Spargel- Hollandaise

Zutaten:

- 1 kg Spargel
- 2 TL Salz
- 1/2 TL Zucker
- 1 Semmel
- Zitronensaft



Den Spargel schälen (den weißen direkt vom Kopf weg bis zum Ende, beim grünen eine Handbreit hinter dem Kopf beginnen), holzige Enden entfernen. In einem großen Topf ausreichend (min. 1 l) Wasser zum Kochen bringen. In diesem Wasser können auch die Spargelschalen und Enden mitgekocht werden, das verbessert das Aroma. Sobald das Wasser kocht. Salz und Zucker etwas Zitronensaft zugeben. Ist der Spargel bitter eine Semmel von Vortag ins Wasser geben nimmt die Bitterstoffe auf. Nun den Spargel einlegen und das Wasser noch einmal aufkochen lassen. Dann die Hitze stark reduzieren, sodass der Spargel nur noch sanft zieht. Die gesamte Garzeit hängt von der Dicke des Spargels ab. Bei "normal" starken Spargelstangen sollten es ca. 12-15 Minuten sein.

Sauce Hollandaise

2 Eidotter
4 EL Weißwein
150 g Butter
Salz
Pfeffer
Zitronensaft

Für die **Sauce Hollandaise** in einem Wasserbad Eidotter mit Weißwein schaumig aufschlagen.

Die geklärte Butter (Butterschmalz) nach und nach langsam einschlagen.

Die Sauce Hollandaise darf weder zu heiß werden, noch darf die Butter zu schnell eingerührt werden, da die Sauce sonst gerinnen würde. Gerinnt sie dennoch, so rührt man 1 EL sehr kaltes Wasser ein oder bindet die Sauce mit kalten Butterstückchen.

Abschließend die Sauce Hollandaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Als Beilage passt hervorragend heurige Kartoffeln und gekochter Schinken.

GUTES GELINGEN!

www.parktherme.at