Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Grün-weißer Spargel mit Kresse-Hollandaise

Vorspeise Vegetarisch



Zutaten

- 1 kg weißer Spargel
- 1 kg grüner Spargel
- 200 g Butter
- 1 Becher Kresse
- 2 Eigelb
- 125 ml Weißwein trocken
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Reichlich Wasser mit Salz und Zucker würzen und aufkochen. Spargel zufügen und 10–15 Minuten garen. Spargel abgießen und warm stellen.

Die Butter würfeln und in einem Topf langsam schmelzen. Kresse waschen, Blättchen abzupfen und trocken tupfen, Butter vom Herd nehmen, durch ein feines Sieb gießen und etwas abkühlen lassen. Eigelbe und Weißwein über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Flüssige Butter nach und nach darunter mischen, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel anrichten und mit Hollandaise und Kresse servieren.