

Grün-weißer Spargel mit Kresse-Hollandaise

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.



ZUTATEN

1 kg weißer Spargel

1 kg grüner Spargel

200 g Butter

1 Becher Kresse

2 Eigelb

125 ml Weißwein trocken

Zucker

Salz

Pfeffer