

Gebratener Spargel mit Sauce Hollandaise

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“

Für ca. 4 Portionen:

Zutaten Sauce Hollandaise

- 400 g Butter
- 4 Eier
- 6 EL Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Kaffeefilter



Zubereitung

Butter in einer Pfanne schmelzen. Die flüssige Butter aufkochen lassen, damit das Wasser in der Butter verkochen kann. Die Butter so lange kochen bis sie klar ist und ein nussiges Aroma verströmt. Die heiße Butter dann mit einem Schöpflöffel durch einen Kaffeefilter in einen frischen Topf geben.

Eigelb vom Eiweiß trennen und das Eigelb zusammen mit dem Weißwein in eine Glasschüssel geben. Das Eigelb salzen, pfeffern, ein bisschen Zucker hinzugeben und über einem Wasserbad aufschlagen.

Das Eigelb vom Wasserbad nehmen und die klare Butter unter ständigem Schlagen löffelweise dazu geben. Die Sauce Hollandaise mit Zitronensaft und ein bisschen Zitronenschale abschmecken.

Zutaten gebratener Spargel

- 8 Stangen frischer Spargel
- 2 rote Paprika
- 2 Tomaten
- 3 Frühlingszwiebeln
- ½ Bund Schnittlauch
- 500 g geräucherter Lachs
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitung

Den Spargel schälen und in mundgerechte diagonale Schnitze schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spargelschnitze anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Frühlingszwiebeln und rote Paprika in Schnitze schneiden und zu dem Spargel geben. Den geräucherten Lachs in gleich große Stücke schneiden und zuletzt dazu geben. Mit frischem Schnittlauch abschmecken und vor dem Anrichten mit Sauce Hollandaise übergießen.

© 2013 kabel eins – Rosins Restaurants

Rezept und Video: www.kabeleins.de/tv/rosins-restaurants/rezepte/rosins-rezept-gebratener-spargel-mit-sauce-hollandaise

Weitere Rezepte und Kochtipps auf: www.kabeleins.de/rezepte