

Spargel mit Sauce Hollandaise

Zutaten

- 2 kg Stangenspargel
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Ei Butter
- 1 Weißbrot (wenn der Spargel sehr bitter sein sollte)

- 125g Butter
- 2 Eidotter
- 2 El Weißwein
- 1 Tl Zitronensaft
- Salz
- Cayennepfeffer

Zubereitung

- Den Spargel in ca. 2,5 l Wasser mit den restlichen Zutaten ca. 10-15 min. leicht ziehend kochen
- Eidotter, Weißwein, Zitronensaft und Gewürze mit dem Stabmixer in einem schlanken Gefäß oder Messbecher schaumig mixen
- Anschließend die zerlassene Butter sehr langsam dazu mixen, dass eine dickflüssige Sauce entsteht - probieren und eventuell nochmal abschmecken
- Gemeinsam mit abgebratenen Kartoffeln servieren!

einen guten Appetit wünschen Ihnen
Andreas Hofmann & sein Team vom Speckbacher Hof



**** Alpen Hotel

Speckbacher Hof GmbH

A-6069 Gnadental

Gnadental 2

Tel +43(0)5223 52511

Fax +43(0)5223 52511-55

www.speckbacherhof.at

info@speckbacherhof.at

Speckbachers Profi-Tipp

Wenn der Spargel nicht mehr ganz frisch ist, geben Sie einfach eine alte Semmel während des Kochens mit ins Wasser und er schmeckt bestimmt nicht bitter.

