



GEBACKENE SPARGELRÖLLCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei 100 % Buttergeschmack



20



leicht

Tipps

Mit frischem Gartensalat servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

150 g

70 ml Weissweinreduktion

1 Eigelb

400 g Geklärte Butter

1 Zitrone(n)

1 Salz und Pfeffer

FÜR DIE SPARGELRÖLLCHEN

1 kg Grüner Spargel

Salz

200 g Schinken, in Scheiben geschnitten

150 g Weismehl

2 Ei(er)

300 g Paniermehl

150 ml Pflanzenöl, zum Herausbacken

Peterli, fein gehackt

Schnittlauch, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Endstücke vom Spragel wegschneiden (ca. 1-2 cm) und in gut gesalzenem, kochendem Wasser weich kochen. Spargel aus dem Wasser nehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Spargel in Schinken einwickeln und mit Mehl, Eier und Brösel panieren. In heißem Öl goldbraun herausbacken.
3. QimiQ Sauce Hollandaise erhitzen, mit frischen Kräutern verfeinern und mit dem Spargel servieren.
4. Für die Sauce Hollandaise: QimiQ Sahne-Basis, Eigelb, Weißweinreduktion und Zitronensaft mit einem Stabmixer gut mixen.
5. Die geklärte warme Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse durch ein feines Sieb passieren.
6. Mit einem Stabmixer aufmixen, mit frischen Kräutern verfeinern und mit dem Spargel servieren.