



WEISSE SPARGELN MIT BUTTERSCHAUMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

2 kg Weissler Spargel, gegart

FÜR DIE SAUCE

375 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

360 ml Weisswein, trocken

Lorbeerblatt

Pfefferkörner

Thymian

9 Stück Eigelb

750 g Butter, geschmolzen

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Weissler Pfeffer

50 ml Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Weisswein mit Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Thymian auf die Hälfte einkochen. Abseihen und auskühlen lassen.
2. Eigelb mit dem reduzierten Weisswein über einem warmen Wasserbad schaumig schlagen. Geschmolzene Butter langsam einarbeiten und zum Schluss mit kaltem QimiQ verfeinern.
3. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit dem gekochten Spargel servieren.