WEISSE SPARGELN MIT BUTTERSCHAUMSAUCE

QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

750 g	Weisser Spargel, gegart

FÜR DIE BUTTERSCHAUMSAUCE

125 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
120 ml	Weisswein
1	Lorbeerblatt
	Pfefferkörner
	Thymian
3	Eigelb
250 g	Butter, geschmolzen
	Salz
	Weisser Pfeffer
0.5	Zitrone(n), Saft davon
1 EL	Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Butterschaumsauce: Weisswein mit Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Thymian auf die Hälfte reduzieren. Abgiessen und auskühlen lassen.
2. Eigelb mit dem reduzierten Weisswein über einem warmen Wasserbad schaumig schlagen.
3. Geschmolzene Butter langsam unterziehen und zum Schluss mit kaltem QimiQ verfeinern. Würzen und mit Zitronensaft abschmecken.
4. Mit dem gekochten Spargel servieren.