



# 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** Weissler 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.