



ZWEIERLEI VOM SPARGEL MIT ZITRONENHOLLANDAISE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

Tipps

Mit frischem Estragon verfeinern.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE ZITRONENHOLLANDAISE

150 g

6 Eigelb

70 ml Weißweinreduktion/Brühe

1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

400 g Geklärte Butter

Salz und Pfeffer

FÜR DEN SPARGEL

500 g Grüner Spargel

500 g Weisser Spargel, geschält

200 g Butter

400 g Cherrytomaten

20 g Zucker

Salz und Pfeffer

Rosa Pfefferkörner, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Zitronenhollandaise: Weißwein zum Kochen bringen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
2. QimiQ Saucenbasis und Eigelb zusammen mit einem Stabmixer gut mixen und die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
3. Weissweinreduktion und Zitronensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine iSi Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
5. content not maintained in this language
6. Für den Spargel: Grünen und weissen Spargel in Butter anschwitzen. Kirschtomaten dazugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Zweierlei Spargel mit Zitronenhollandaise anrichten, mit rosa Pfefferkörnern garnieren und servieren.