



LASAGNE VON ZWEIERLEI SPARGEL MIT KERBEL UND LIMETTENHOLLANDAISE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS SPARGELRAGOUT

500 g Grüner Spargel, in Stücke geschnitten

500 g Weisser Spargel, geschält, in Stücke geschnitten

1 Prise(n) Zucker

30 ml Olivenöl

500 g Kartoffeln, gekocht, geschält, gewürfelt

600 g Cherrytomaten, halbiert

Salz und Pfeffer

FÜR DIE LIMETTENHOLLANDAISE

150 g

6 Eigelb

70 Weissweinreduktion/Brühe

1 Limette(n), Saft davon

400 g Geklärte Butter

Salz und Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

10 Lasagneblätter

Kerbel, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Für das Spargelragout: Grünen und weißen Spargel mit etwas Zucker in heißem Öl anbraten. Kartoffeln und Tomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Limettenhollandaise: Weisswein zum Kochen bringen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
3. QimiQ Saucenbasis und Eigelb zusammen mit einem Stabmixer gut mixen und die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
4. Weissweinreduktion und Limettensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine iSi Sahnekapsel hineindrehen und gut schütteln.
6. In den iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln.
7. Lasagneblätter einzeln in ausreichend Wasser bissfest kochen und anschließend halbieren.
8. Jeweils ein halbes Lasagneblatt in einen tiefen Teller setzen, das Spargelragout darauf verteilen und die Limettenhollandaise darauf dressieren. Mit einem halben Lasagneblatt abschliessen und mit Kerbel garnieren.
9. **Tipp:** Statt Kerbel kann auch Koriander verwendet werden.