



# WEISSER SPARGEL MIT RÄUCHERLACHS, FENCHEL UND SAUCE HOLLANDAISE



## QimiQ VORTEILE

- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS SPARGELGEMÜSE

- 160 g** Fenchel, gekocht
- 360 g** Weisser Spargel, geschält, blanchiert
- 250 g** Cherrytomaten
- 120 g** Butter
- 10 g** Zucker
- Salz und Pfeffer

### FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

- 150 g**
- 6** Eigelb
- 70 ml** Weißweinreduktion/Brühe
- 400 g** Geklärte Butter
- 1** Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
- Salz und Pfeffer

### ZUM ANRICHTEN

- 5** Englische Muffins
- 10** Ei(er), pochiert
- 500 g** Lachs, geräuchert
- Kresse

## ZUBEREITUNG

1. Für das Spargelgemüse: Fenchel, Spargel und Kirschtomaten in Butter anschwitzen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Sauce Hollandaise: 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 Zitronensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine iSi Sahnekapsel hineindrehe und gut schütteln.
6. Wahlweise mit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren oder in den iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und warm stellen.
7. Englische Muffins toasten und halbieren. Jeweils ein pochiertes Ei auf jede Muffinhälfte setzen, mit Räucherlachs belegen und mit der QimiQ Sauce Hollandaise abschliessen.
8. Mit Kresse garnieren und servieren.