



# GEBACKENE SPARGELRÖLLCHEN



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss mit 100 % Buttergeschmack



20



## Tipps

Mit frischem Gartensalat servieren.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

150 g

70 ml

1 Jaune(s) d'œuf

400 g

1 Citron(s)

1 Salz und Pfeffer

### FÜR DIE SPARGELRÖLLCHEN

1 kg Asperges vertes

Sel

200 g Jambon, coupé en tranches

150 g Farine

2 Œuf(s)

300 g Chapelure

150 ml Huile végétale, zum Herausbacken

Persil, finement hachées

Ciboulette, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Für die Spargelröllchen: Endstücke vom Spargel wegschneiden (ca. 1-2 cm) und in gut gesalzenem, kochendem Wasser weich kochen. Spargel aus dem Wasser nehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Spargel in Schinken einwickeln und mit Mehl, Eier und Brösel panieren. In heißem Öl goldbraun herausbacken.
3. QimiQ Sauce Hollandaise erhitzen, mit frischen Kräutern verfeinern und mit dem Spargel servieren.
4. Für die Sauce Hollandaise: QimiQ Sahne-Basis, Eigelb, Weißweinreduktion und Zitronensaft mit einem Stabmixer gut mixen.
5. Die geklärte warme Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse durch ein feines Sieb passieren.
6. Mit einem Stabmixer aufmixen, mit frischen Kräutern verfeinern und mit dem Spargel servieren.