WEISSER SPARGEL

QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung

20

Tipps

Heurige Kartoffeln als Beilage servieren.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

150 g	
70 ml	
1	Jaune(s) d'œuf
400 g	
1	Citron(s), le jus
1 TL	Sel
1 cs	Sucre
2 cs	Huile d'olive
1 kg	Asperges blanches, pelée
1 bouquet(s)	Ciboulette, finement hachées

PRÉPARATION

1. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Zitronensaft, Salz, Zucker, Weißwein und Olivenöl dazugeben.
2. Die Endstücke vom geschälten Spargel abschneiden (ca. 1-2 cm) und in die kochende Flüssigkeit geben.
3. Spargel je nach Stärke ca. 7 Minuten bissfest kochen. Topf vom Herd nehmen und ziehen lassen bis der Spargel weich ist.
4. QimiQ Saucenbasis, Eigelb, Weißweinreduktion und Zitronensaft mit einem Stabmixer gut mixen.
5. Die geklärte warme Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Masse durch ein feines Sieb passierenMit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren.
8. Mit dem Spargel anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren.