



# GEBACKENE SPARGELRÖLLCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss mit 100 % Buttergeschmack



20



leicht

## Tipps

Mit frischem Gartensalat servieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

**150 g** QimiQ Sahne-Basis

**70 ml** Weißweinreduktion

**1** Eigelb

**400 g** Geklärte Butter

**1** Zitrone(n)

**1** Salz und Pfeffer

### FÜR DIE SPARGELRÖLLCHEN

**1 kg** Grüner Spargel

Salz

**200 g** Schinken, in Scheiben geschnitten

**150 g** Mehl

**2** Ei(er)

**300 g** Semmelbrösel

**150 ml** Pflanzenöl, zum Herausbacken

Petersilie, fein gehackt

Schnittlauch, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

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.