



WEISSER SPARGEL



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

Tipps

Heurige Kartoffeln als Beilage servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

150 g	QimiQ Sahne-Basis
70 ml	Weißweinreduktion/Brühe
1	Eigelb
400 g	Geklärte Butter
1	Zitrone(n), Saft davon
1 TL	Salz
1 EL	Zucker
2 EL	Olivenöl
1 kg	Weißer Spargel, geschält
1 Bund	Schnittlauch, fein gehackt

ZUBEREITUNG

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 passieren. Mit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren.
8. Mit dem Spargel anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren.