



WEISSER SPARGEL MIT BUTTERSCHAUMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

2 kg Weißer Spargel, gegart

FÜR DIE SAUCE

375 g QimiQ Classic, gekühlt

360 ml Weißwein, trocken

Lorbeerblatt

Pfefferkörner

Thymian

9 Stück Eigelb

750 g Butter, geschmolzen

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Weißer Pfeffer

50 ml Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Weißwein mit Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Thymian auf die Hälfte einkochen. Abseihen und auskühlen lassen.
2. Eigelb mit dem reduzierten Weißwein über einem warmen Wasserbad schaumig schlagen. Geschmolzene Butter langsam einarbeiten und zum Schluss mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
3. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit dem gekochten Spargel servieren.