



WEISSER SPARGEL MIT BUTTERSCHAUMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

750 g Weißer Spargel, gegart

FÜR DIE BUTTERSCHAUMSAUCE

125 g QimiQ Classic, gekühlt

120 ml Weißwein

1 Lorbeerblatt

Pfefferkörner

Thymian

3 Eigelb

250 g Butter, geschmolzen

Salz

Weißer Pfeffer

0.5 Zitrone(n), Saft davon

1 EL Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

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