



ZWEIERLEI VOM SPARGEL MIT ZITRONENHOLLANDAISE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

Tipps

Mit frischem Estragon verfeinern.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE ZITRONENHOLLANDAISE

150 g QimiQ Sahne-Basis

6 Eigelb

70 ml Weißweinreduktion/Brühe

1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

400 g Geklärte Butter

Salz und Pfeffer

FÜR DEN SPARGEL

500 g Grüner Spargel

500 g Weißer Spargel, geschält

200 g Butter

400 g Kirschtomaten

20 g Zucker

Salz und Pfeffer

Rosa Pfefferkörner, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Zitronenhollandaise: QimiQ Sahne-Basis, Eigelb, Weißweinreduktion, Zitronensaft und -abrieb gut mixen.
2. Die geklärte warme Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Masse durch ein feines Sieb passieren.
5. Wahlweise mit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren oder in den iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und warm stellen.
6. Für den Spargel: Grünen und weißen Spargel in Butter anschwitzen. Kirschtomaten dazugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Zweierlei Spargel mit Zitronenhollandaise anrichten, mit rosa Pfefferkörnern garnieren und servieren.