



LASAGNE VON ZWEIERLEI SPARGEL MIT KERBEL UND LIMETTENHOLLANDAISE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS SPARGELRAGOUT

500 g	Grüner Spargel, in Stücke geschnitten
500 g	Weißer Spargel, geschält, in Stücken
1 Prise(n)	Zucker
30 ml	Olivenöl
500 g	Kartoffeln, gekocht, geschält, gewürfelt
600 g	Kirschtomaten, halbiert
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE LIMETTENHOLLANDAISE

150 g	QimiQ Sahne-Basis
6	Eigelb
70	Weißweinreduktion/Brühe
1	Limette(n), Saft davon
400 g	Geklärte Butter
	Salz und Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

10	Lasagneblätter
	Kerbel, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Für das Spargelragout: Grünen und weißen Spargel mit etwas Zucker in heißem Öl anbraten. Kartoffeln und Tomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Limettenhollandaise: QimiQ Saucenbasis, Eigelb, Weißweinreduktion und Limettensaft gut mixen.
3. QimiQ Saucenbasis und Eigelb zusammen mit einem Stabmixer gut mixen und die geklärte Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Masse durch ein feines Sieb passieren.
6. In den iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln.
7. Lasagneblätter einzeln in ausreichend Wasser bissfest kochen und anschließend halbieren.
8. Jeweils ein halbes Lasagneblatt in einen tiefen Teller setzen, das Spargelragout darauf verteilen und die Limettenhollandaise darauf dressieren. Mit einem halben Lasagneblatt abschließen und mit Kerbel garnieren.
9. **Tipp:** Statt Kerbel kann auch Koriander verwendet werden.