



WEISSER SPARGEL MIT RÄUCHERLACHS, FENCHEL UND SAUCE HOLLANDAISE



QimiQ VORTEILE

- Glutenfrei
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS SPARGELGEMÜSE

160 g	Fenchel, gekocht
360 g	Weißer Spargel, geschält, blanchiert
250 g	Kirschtomaten
120 g	Butter
10 g	Zucker
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

150 g	QimiQ Sahne-Basis
6	Eigelb
70 ml	Weißweinreduktion/Brühe
400 g	Geklärte Butter
1	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
	Salz und Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

5	Englische Muffins
10	Ei(er), pochiert
500 g	Lachs, geräuchert
	Kresse

ZUBEREITUNG

1. Für das Spargelgemüse: Fenchel, Spargel und Kirschtomaten in Butter anschwitzen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Sauce Hollandaise: QimiQ Saucenbasis, Eigelb, Weißweinreduktion, Zitronensaft und -abrieb gut mixen.
3. Die geklärte warme Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Masse durch ein feines Sieb passieren.
6. Wahlweise mit einem Stabmixer aufmixen und sofort servieren oder in den iSi Gourmet Whip füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und warm stellen.
7. Englische Muffins toasten und halbieren. Jeweils ein pochiertes Ei auf jede Muffinhälfte setzen, mit Räucherlachs belegen und mit der Sauce Hollandaise abschließen.
8. Mit Kresse garnieren und servieren.