



# BAKED ASPARAGUS ROLLS



## QimiQ BENEFITS

- Creamy indulgent taste with 100 % butter flavour



20



easy

## Tips

Serve with fresh garden lettuce.

## INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

### FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE

- 150 g** QimiQ Cream Base
- 70 ml** White wine reduction
- 1** Egg yolk(s)
- 400 g** Clarified butter
- 1** Lemon(s)
- 1** Salt and pepper

### FÜR DIE SPARGELRÖLLCHEN

- 1 kg** Green asparagus
- Salt
- 200 g** Ham, sliced
- 150 g** Flour
- 2** Egg(s)
- 300 g** Bread crumbs
- 150 ml** Vegetable oil, to fry
- Flat-leaf parsley, finely chopped
- Chives, finely chopped

## METHOD

1. Remove the ends of the asparagus (approx. 1-2 cm) and cook in salted water until soft. Remove from the boiling water and quench with cold water.
2. Wrap the asparagus in the ham slices, and bread with the flour, eggs and bread crumbs. Fry in hot oil until golden brown.
3. Heat the QimiQ Sauce Hollandaise. Refine with the fresh herbs and serve with the asparagus rolls.
4. Für die Sauce Hollandaise: QimiQ Sahne-Basis, Eigelb, Weißweinreduktion und Zitronensaft mit einem Stabmixer gut mixen.
5. Die geklärte warme Butter langsam und unter ständigem Rühren dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse durch ein feines Sieb passieren.
6. Mit einem Stabmixer aufmixen, mit frischen Kräutern verfeinern und mit dem Spargel servieren.