

# Spargeln

---



## Spargeln kochen

- Weiße Spargeln gut schälen
- Salz + Zucker + Butter + Zitrone 20 Minuten kochen

## servieren mit

- Sauce Hollandaise
- oder mit warmer Butter, Rohschinken und Parmesan

## Sauce Hollandaise

250 g Butter  
3 Eigelb  
3 EL Wasser  
1 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer

- Butter zerlassen, aber nicht erhitzen
- Eigelb mit Wasser, Zitronensaft und etwas Salz in eine runde Schüssel geben und auf ein heisses Wasserbad stellen
- Mit einem Schneebesen rühren, bis die Masse cremig ist und sich ihr Volumen etwa verdoppelt hat
- Gefäss aus Wasserbad nehmen
- Flüssige Butter nach und nach unterziehen – zuerst Teelöffel-, dann Esslöffel-weise
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken