

## *Tipps und Tricks zur Spargelzeit*

### Sauce Hollandaise – mein Grundrezept

4 Eigelb mit ca. 70gr. (7cl) Reduktion (s.u.) in einer Schüssel auf Wasserdampf aufschlagen, bis die Masse cremig weiß wird. Mit dem Fingerknöchel prüfen, ob die Temperatur von ca. 50° erreicht ist. 250gr. flüssige Butter (50°) in dünnem Strahl langsam bei ständigem Rühren unterziehen.

**Reduktion:** Schalotten, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Petersilienstengel mit 3/4 Wasser und 1/4 Essig kräftig einkochen und mit Salz und Zucker abschmecken. Ich koche mir eine größere Menge, damit ich immer Sud für eine Hollandaise habe.

Man kann die Hollandaise auch mit Weißwein aufschlagen, sollte dann aber auch einen Spritzer Essig oder Zitrone zugeben. Je höher der Säuregehalt in der Masse ist, desto weniger gerinnt die Hollandaise. Man muss halt den Geschmack so ausbalancieren, dass die fertige Sauce nicht zu sauer erscheint.

Für **Sauce Bearnaise** gibt man gehackten Kerbel und Estragon dazu und etwas Herbadox (braune Würzsauce).

Wer es fruchtig mag, kann die Hollandaise auch mit Orangensaft aufschlagen.

Um dem Spargel einen intensiven Geschmack zu geben, kochen wir die Spargelschalen mit Wasser, Zucker, Salz und einem ordentlichen Stück Butter erst aus. In diesem Sud wird dann der Spargel gekocht.

Wichtig: immer etwas Zucker zugeben, denn wenn der Spargel etwas bitter sein sollte, neutralisiert der Zucker etwas die Bitterkeit.

Viel Spaß in der Spargelzeit

Franz Ganser