

Grüner Spargel mit Orangen-Senf-Eierweinbrand-Hollandaise

Passend mit dem Frühlingsbeginn hat die österreichische Haubenköchin Elisabeth Grabmer vier innovative Rezepte mit dem Traditionsgetränk Eierweinbrand kreiert.

Verfasser: HimmelhochTeam

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

400 g	Grüner Spargel
250 g	geklärte Butter
3 Stk.	Eigelb
1.5 TL	Dijon Senf
1 Schuss	Estragonessig
8 cl	Spitz Eierweinbrand
	Saft einer Orange
	Salz, Zucker, Wasser

Zubereitung

1. Für den **grünen Spargel mit Orangen-Senf-Eierweinbrand-Hollandaise** den geputzten Spargel in heißem Wasser bissfest kochen.
2. Für die Hollandaise: Alle Zutaten, außer der geklärten Butter, mit dem Schneebesen über heißem Wasserdampf schaumig schlagen. Danach die geklärte Butter unter ständigem Schlagen langsam unterheben. Achtung: Dabei darf die Sauce nicht aufkochen, da sie sonst

gerinnt.

Tipp

TIPP der Haubenköchin Elisabeth Grabmer: Geklärte Butter: Butter in einer Pfanne zergehen lassen, mit Schneebesen aufrühren und danach durch ein Sieb gießen.