

## Spargel mit Eierlikör-Hollandaise

Dieses tolle Rezept für Spargel mit Eierlikör-Hollandaise darf man sich in der Spargelsaison nicht entgehen lassen! Hier auf dem Bild mit weißem und grünem Spargel.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



### Zutaten

1.5 kg	Weißer Spargel
340 g	<a href="#">Butter</a>
40 ml	Weißwein
40 ml	<a href="#">Eierlikör</a>
3 Stk.	Eigelb
0.5 Stk.	Zitronen (nur den Saft)
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a> (weiß)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

### Zubereitung

1. Für den **Spargel mit Eierlikör-Hollandaise** zu Beginn das Backrohr auf 180 Grad mit Heißluft vorheizen. Den weißen Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen. Für jede Portion zwei Stücke Alufolie mit den Maßen 20 x 30 Zentimeter zuschneiden und überlappend aufeinanderlegen. Für jede Person 7 bis 8 Spargelstangen (je nach Größe) auf die vorbereitete Folie legen, salzen und mit etwas Zucker bestreuen.
2. Die Hälfte der Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die einzelnen Spargelpäckchen damit übergießen. Anschließend die Folie fest um die Spargelstangen schließen, die Enden gut einklappen. Die Spargelpäckchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und auf mittlerer Schiene rund 40 Minuten garen.
3. In der Zwischenzeit die Sauce Hollandaise zubereiten: Die übrige Butter in dem kleinen Topf zerlassen und klären, indem der entstehende Schaum immer wieder abgeschöpft wird. Vom

Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Ein Wasserbad ansetzen. Die Eier trennen. Dotter, Weißwein, Pfeffer und Salz in einen Schlagkessel geben und über dem Wasserdampf cremig rühren.

4. Sauce vom Wasserbad nehmen, die geklärte Butter mit dem Schneebesen unterrühren, anschließend den Zitronensaft und zum Schluss den Eierlikör unterrühren. Mit weißem Pfeffer und Salz abschmecken. Nach der Garzeit den Spargel aus dem Backrohr nehmen, die Spargelpäckchen mit der Folie auf Tellern anrichten und die Sauce dazu servieren.

## **Tipp**

Der Spargel mit Eierlikör-Hollandaise schmeckt auch mit der grünen Sorte sehr gut.