Gratinierter Spargel mit wildem Sauerklee und Sauerampfer

Reduktion

- 150g Weißwein
- 3 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Schalotten
- 1,5kg Spargel geschält

Hollandaise

- 2 Eigelb
- 200g Butter flüssig
- 50g Sahne

Salz, Zucker, Zitronensaft
Sauerklee und Sauerampfer klein geschnitten zugeben.

Weißwein, Pfeffer, Lorbeerblatt und Schalotten 2-3 Minuten kochen lassen. Zur Seite stellen.
Butter langsam schmelzen lassen. Spargel schälen und kochen.
Eigelbe zur abgekühlten Reduktion geben und über dem Wasserbad warm aufschlagen. Bis diese Masse schön dickflüssig ist. Flüssige Butter langsam zugeben.
In die fertige Hollandaise die geschlagene Sahne unterziehen. Sauerampfer und Sauerklee zugeben und über den Spargel geben. Im Ofen gratinieren (Grillstufe) bis die Hollandaise eine schöne Färbung hat.
Gleich servieren!

Schau dir dazu gerne mein Wildkräutervideo Nr. 6 an!
Sandys wildes Steinwerk mit Pamperedchef

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de

www.wildes-steinwerk.de