

Spargel mit Sauce Hollandaise und Kräuterflädle

Zutaten:

Frischer Spargel,
pro Person ca. 400 gr.

Sauce Hollandaise:

Für die Reduktion:

1 Schalotte
je ein Zweig Estragon
und Petersilie

½ Lorbeerblatt
4 bis 6 weiße Pfefferkörner
2 El Wasser
2 El Weißwein
2 El Weinessig

Zum Aufschlagen:

3 Eigelb
180 gr. Butter
je 1 Prise Salz und Cayennepfeffer
1 Spritzer Zitronensaft
1 bis 2 Kaffeelöffel ger. Parmesan
ca. 15 Blätter frisches Basilikum

Für die Kräuterflädle:

125 gr. Mehl
2 Eier
Salz, Milch,
Kräuter:
Schnittlauch, Petersilie, Estragon
Borretsch, Basilikum

Und so wird's gemacht:

Spargel:

Den Spargel sorgfältig schälen und in Salzwasser ca. 10 - 15 Minuten kochen.

Die Reduktion:

Für die Reduktion alle Zutaten in einen Topf geben und bis auf ein Viertel reduzieren. In eine Metallschüssel absieben und die Eigelb zufügen. Im heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Spuren des Schneebesens erkennbar sind. Herausnehmen und die Butter erst Tropfen- dann Fadenweise unterschlagen. Zum Schluss feingehacktes Basilikum und den Parmesan einrühren.

Die Kräuterflädle:

Alle Zutaten miteinander verrühren, so dass ein dünnflüssiger Teig entsteht. 10 Minuten ruhen lassen, dann dünne Pfannkuchen backen.

Guten Appetit!



**POPPI'S
DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

**Koch- und Partyservice
POPPI'S DINNER**

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppisdinner.de

Koch- und Partyservice für
- Vereinsfeierlichkeiten -
- Geschäftsessen -
- Familienfeste -