

Weißer Spargel - Rezept von Benedikt Faust

Ein unzertrennliches Power-Duo: weißer Spargel & cremige Sauce Hollandaise. Und als kreative Komponente gibt es dazu Beluga-Linsen mit pochiertem Ei - Benedikts ganz eigene Interpretation des Klassiker-Rezepts.

Rezept herunterladen

Zutaten

- Spargel
- 1 kg weißer Stangenspargel
- 2 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 50 g Butter
- 200 g Beluga-Linsen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- Salz
- Pfeffer
- 4 frische Eier
- 1 EL Essig
- einfache Sauce Hollandaise
- 500 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 EL kaltes Wasser oder Gemüsebrühe oder Reduktion aus Essig, Wacholder, Lorbeer, Nelke
- ½ EL Magerquark
- ½ EL Zitronensaft
- ½ TL Senf

- Salz
 - weißer Pfeffer
-

Zubereitung

Schritt 1

Die Beluga-Linsen gründlich waschen und mit doppelter Menge Wasser, dem Lorbeerblatt und der fein gewürfelten Zwiebel zum Kochen bringen. Etwa 25–30 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen, bis die Linsen bissfest sind. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2

Den weißen Stangenspargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, Zucker, Salz und Butter hinzufügen. Den Spargel hineingeben und je nach Dicke 12–15 Minuten kochen, bis er bissfest ist.

Schritt 3

Für die Sauce Hollandaise die Butter schmelzen. Das Eigelb mit der Reduktion und dem Quark in einem hohen Messbecher mixen. Langsam (fadenweise) die heiße, gekochte Butter unter ständigem Mixen dazugeben, bis die Sauce dicklich wird. Mit Zitronensaft, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, den Essig hinzufügen. Die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur noch leicht siedet. Die Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen. Mit einem Schneebesen einen Wirbel erzeugen und die Eier vorsichtig, aber zügig ins Wasser gleiten lassen. Den Wirbel mit einem Spatel gegen die Drehrichtung zum Stoppen bringen. So wirbeln die Eier etwas herum und das Eiweiß legt sich um das Eigelb. Etwa 3–4 Minuten ziehen lassen, bis das Eiweiß fest, aber das Eigelb noch flüssig ist. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 5

Den gekochten Spargel auf den Tellern verteilen, die Sauce Hollandaise darüber geben. Die Beluga-Linsen neben dem Spargel anrichten und jeweils ein pochiertes Ei daraufsetzen.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmöhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück

€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Frucht
für 4kg sortenrei

€ 22,99

€ 23,95 - € 27,37

