

## Rezept

# Spargel mit drei Saucen

Ein Rezept von Spargel mit drei Saucen, am 18.07.2024

## Zutaten

<b>2 kg</b> weißer Spargel	Salz
<b>1 EL</b> Zucker	<b>2 EL</b> Butter
<b>3 EL</b> Zitronensaft	<b>250 g</b> Butter
<b>4</b> Eigelbe	Salz
<b>1 TL</b> Zitronensaft	<b>1-2 Bund</b> gemischte Kräuter (z. B. Basilikum, Kresse, Dill, Petersilie, Schnittlauch, Estragon; soll gehackt etwa 8 EL ergeben)
<b>2</b> Eigelbe	Salz
Pfeffer	<b>1 Prise</b> Zucker
<b>1/4 l</b> Olivenöl	<b>5-6 EL</b> Zitronensaft
<b>150 g</b> gekochter Schinken	<b>1 Bund</b> Kerbel
<b>4 EL</b> Butter	Salz
<b>200 g</b> Frischkäse (20 % Fett)	<b>1/8 l</b> Milch
<b>2</b> Eigelbe	weißer Pfeffer
<b>100 g</b> Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 661 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel waschen. Die Stangen schälen und die trockenen Enden abschneiden.
2. In einem großen weiten Topf 1 1/2 l Salzwasser zum Kochen bringen. Zucker, Butter und Zitronensaft hinzufügen. Den Spargel darin zugedeckt 15-20 Min. kochen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, auf einer Platte anrichten und mit den Saucen servieren.
3. Für die Sauce hollandaise die Butter in einem Töpfchen schmelzen, kurz aufschäumen lassen und beiseite stellen. Ein Wasserbad vorbereiten, eine Edelstahlschüssel mit den Eigelben, 2 Prisen Salz und 4 EL Wasser hineinsetzen und mit dem Schneebesen cremig rühren. Vorsichtig die warme, flüssige Butter (ohne die abgesetzte Molke) zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unterrühren. Den Zitronensaft unterrühren.
4. Die Kräuter verlesen, waschen trockenschütteln und fein hacken. Die Eigelbe mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl das Öl hinzufügen und weiterschlagen, bis eine dicke Mayonnaise entsteht. Kräuter und Zitronensaft unterrühren.

5. Für die Schinken-Kerbel-Sauce den Schinken in kleine Würfel schneiden. Den Kerbel kurz abrausen, die Blättchen fein schneiden. Die Butter in einem Pfännchen schmelzen, 1 Prise Salz hinzufügen und leicht bräunen. Den Frischkäse mit Milch und Eigelben glatt rühren. Die braune Butter unterrühren, mit Pfeffer abschmecken. Die Sahne steif schlagen und unmittelbar vor dem Servieren mit dem gehackten Kerbel unterrühren.