

Kochen mit Klaus

Huhn & Spargel auf Basilikum-Hollandaise

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 1 kg weißer Spargel, 600 g Hähnchenbrustfilet, Pfeffer, Salz, Zucker,
- Zitronensaft, 8 Zweige Basilikum, 300 ml Hollandaise light, Butter,
- 100 ml Weißwein, 1 EL helle Sauce

Zubereitung:

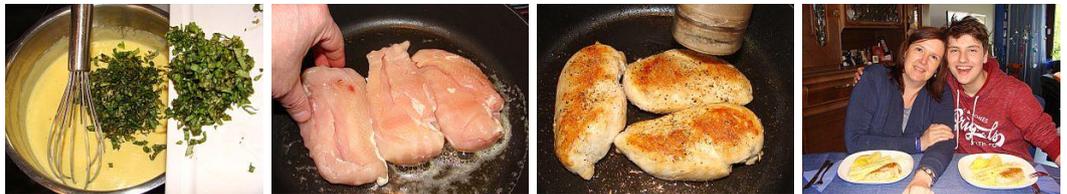
1. Spargel schälen, Enden abschneiden. Jede Lage Spargel mit Salz, Zitronensaft u. Zucker bestreuen u. im Dampfgarer ca. 20 Min. garen. Hähnchen waschen u. trockentupfen. Basilikum waschen, trocken-schütteln u. klein hacken.



2. Hollandaise in einem Topf erhitzen, mit Wein ablöschen. Helle Sauce einrühren, aufkochen. Evtl. noch mit Spargelwasser verdünnen, mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft abschmecken. Basilikum unterrühren.



3. Hähnchenbrust beidseitig in Butter braten, mit Salz u. Pfeffer gewürzt zum Spargel auf der Sauce zur Beilage anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen.

