

Kochen mit Klaus

Spaghetti zu Flusskreb-Hollandaise & Spargel

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 600 g weißer Spargel, Salz, Zucker, Zitronensaft, Butter, Pfeffer,
- 2 Lauchzwiebeln, 100 g Flusskrebse, 200 ml Hollandaise light,
- 1-2 EL helle Sauce, 50 ml Weißwein, 1 EL TK-Dill, 250 g Spaghetti

Zubereitung:

1. Spargel schälen, Enden abschneiden u. 20 Min. mit Zitronensaft beträufelt, mit Zucker u. Salz bestreut in einem Dampfgarer garen.



2. Lauchzwiebelweiß fein würfeln, -grün in Ringe schneiden. Flusskrebse klein schneiden. Spaghetti nach Angabe zubereiten. Zwiebeln in Butter in einem Topf andünsten, mit Hollandaise u. ca. 125 ml Spargelwasser ablöschen, aufkochen. Flusskrebststücke zugeben u. bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. unter Rühren köcheln, mit Wein verlängern. Dill unterrühren, mit Salz u. Pfeffer würzen.



3. Spaghetti zum Spargel mit Flusskreb-Hollandaise anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Spaghetti oder Reis reichen.

