

Kochen mit Klaus

Spargel auf Flusskrebs-Hollandaise

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 kg weißer Spargel, je 1 TL Salz, Zucker & Butter, Zitronensaft,
- 25 g Flusskrebse, 1 kleine Zwiebel, 3 Lauchzwiebeln, 2 Knobizehen,
- Butter, 300 ml Thomy Hollandaise légère, Pfeffer, 750 g Kartoffeln,
- 2 TL Gemüsebrühe, 100 ml Weißwein, 2 EL TK-Dill

Zubereitung:

1. Spargel schälen, Enden abschneiden u. 20 Min. mit Zitronensaft beträufelt, mit Zucker u. Salz bestreut im Braun-Dampfgarer garen. Kartoffeln schälen, in Schnitze schneiden u. in Gemüsebrühe garen.



2. Flusskrebse klein schneiden. Zwiebel, Lauchzwiebelweiß u. Knoblauch fein würfeln u. in Butter andünsten, mit Hollandaise u. 150 ml Spargelwasser u. Wein ablöschen, aufkochen. Flusskrebbsstücke zugeben u. bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. unter Rühren köcheln, Dill unterrühren, mit Salz u. Pfeffer würzen.



3. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Spargel damit betreut auf Flusskrebs-Hollandaise zu den Kartoffeln anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu einen Weißwein servieren.



Erstellt von Klaus am 04.06.2012