

# Kochen mit Klaus

## Spargel zu Huhn in Curry-Hollandaise

### Zutaten: (Für 4 Personen)

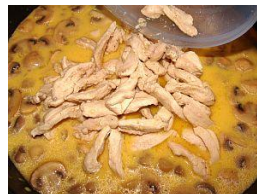
- 1 kg weißer Spargel, 400 g Hähnchenbrustfilet, Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 500 g Champignons, 1 P. Hollandaise light,
- 3 EL helle Sauce, 4 EL Orangensaft, 1 Pck. Finesse Orange, Butter,
- 2 TL Currypulver, 80 g TK-ErbSEN, 1-2 EL TK-Petersilie

### Zubereitung:

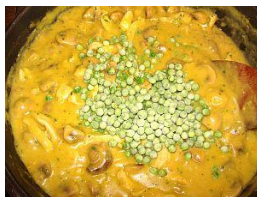
1. Spargel schälen, Enden abschneiden. Spargelschalen mit Zitronensaft u. Zucker in 600 ml Salzwasser 20 Min. kochen. Abgießen, Sud auffangen. Zwiebel, Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Pilze putzen u. vierteln oder halbieren.



2. Filet schnetzeln u. in heißer Butter anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln, Knobi u. Pilze in heißer Butter anbraten. Hollandaise, O-Saft u. 300 ml Spargelsud zugeben, helle Sauce einrühren u. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Currypulver u. Finesse würzen. Petersilie u. Erbsen unterheben.



3. Während der Saucenkochzeit den Spargel mit Salz, Zucker u. Zitronensaft ca. 20 Min. im Dampfgarer zubereiten. Spargel zu dem Curry-Huhn servieren.



*Tipp des Chaoten:* Dazu Basmati-Reis reichen.

