

Kochen mit Klaus

Spargel zu Pute & Bärlauch-Hollandaise

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 1 kg weißer Spargel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker, 1 kl. Zwiebel,
- 40 g frischer Bärlauch, 500 g Putenschnitzel, 3 TL helle Sauce,
- 250 ml Hollandaise légère, 50 ml Weißwein, Butter, Öl

Zubereitung:

1. Zwiebel klein würfeln. Bärlauch klein schneiden Spargel schälen, Enden abschneiden. Spargel im Dampfgarer mit Salz, Zitronensaft u. Zucker 25 Min. garen.



2. Pute waschen, trocken tupfen, mit Salz u. Pfeffer würzen. Schnitzel in heißem Öl beidseitig braun braten.



3. Inzwischen Zwiebeln in Butter andünsten. Hollandaise zugeben u. erwärmen. Mit Wein verlängern, aufkochen, salzen u. pfeffern. Mit heller Sauce binden bis eine sämige Sauce entstanden ist. Bärlauch einrühren. Mit Spargelsud verlängern.



Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln servieren!

