

Kochen mit Klaus

Spargel zu Pute & Schnittlauch-Hollandaise

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 500 g weißer Spargel, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker,
- 2 Lauchzwiebeln, 2 EL Schnittlauch, 400 g Puten-Ministeaks,
- 250 ml Hollandaise light, 2 EL helle Sauce, 50 ml Weißwein, Öl

Zubereitung:

1. Zwiebel klein würfeln. Spargel ganz schälen, Enden abschneiden. Spargel im Dampfgarer mit Salz, Zitronensaft u. Zucker 25 Min. garen. Pute waschen, trocken tupfen, mit Salz u. Pfeffer würzen.



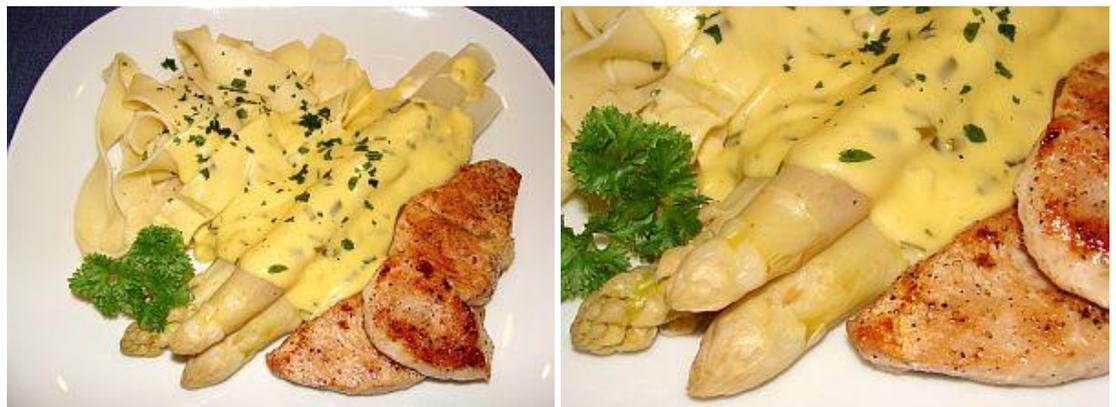
2. Inzwischen Zwiebeln in Butter andünsten. Hollandaise zugeben u. erwärmen. Mit Wein verlängern, helle Sauce einrühren u. aufkochen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Salzen u. pfeffern, Schnittlauch einrühren. Evtl. mit Spargelsud verlängern.



3. Putensteaks in heißem Öl beidseitig braun braten, mit dem Spargel u. der Hollandaise zu der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: *Dazu Bandnudeln servieren!*



Erstellt von Klaus am 16.06.2018