

Die klassische Begleitung von frischem Spargel in einer leichten Version...

Luftige Sauce Hollandaise

im Dämpfer gegart

5dl	Apfelwein
2 EL	Kräuteressig
3 Stängel	Estragon
2 Stängel	Petersilie
4 Blätter	Verveine
1 kleine	Knoblauchzehe, geschnitten
1 kleine	Zwiebel, geschnitten
8	schwarze Pfefferkörner, zerstoßen
1 TL	Gemüsebouillonpulver (für 1 dl)
2 TL	Maizena (ca 10gr)
1	Eigelb
1	ganzes Ei
1 dl	Vollrahm, geschlagen
1	Eiweiss zu Schnee

nach Bedarf Salz + Pfeffer

Alles, bis und mit Pfefferkörner in eine Pfanne geben, aufkochen und reduzieren auf knapp die Hälfte. Bouillonpulver begeben und etwas Salz. Durchsieben in eine frische Pfanne und mit Maizena (mit etwas Apfelwein angerührt) unter Rühren, binden, einige Minuten kochen. Etwas auskühlen lassen.

Eigelb und ganzes Ei verquirlen, mit der Apfelwein/Gewürz-Reduktion vermischen. In eine Garschale sieben und zugedeckt bei 90° 25min garen im Dampf.

Die leicht ausgekühlte Grundsauce mit dem Schwingbesen glattrühren. Den geschlagenen Rahm unterziehen und den Eischnee sorgfältig unterheben. Wenn nötig, mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Ohne Eischnee ist die Sauce sämig wie eine „echte“ Hollandaise; mit dem Eischnee wird sie wunderbar leicht und luftig und kann ohne Bedenken als „schlanke Hollandaise“ durchgehen...

Gekocht zu den ersten Badischen Spargeln in diesem Jahr, am 10. April 2012, Vreni Eberle

