

Grüner Spargel mit pochiertem Ei und Sauce Hollandaise

lindchen.de/gruner-spargel-mit-pochiertem-ei/

Janine_H

May 26, 2022



Zutaten für 4 Portionen

- 400 g grüner Spargel
- 4 Eier
- 2 El Weißweinessig
- 200 g Butter
- 3 Eigelb
- 3 El Wasser
- 1 El Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Spargel

1. Spargel waschen, trocken tupfen und die holzigen Enden abschneiden
2. Spargel in etwas Butter in einer Pfanne 2-4 Minuten braten

Zubereitung pochierte Eier

1. Salzwasser in einem Topf bei starker Hitze aufkochen
2. Essig zugeben und Hitze reduzieren

3. Eier nacheinander einzeln in eine Suppenkelle aufschlagen und vorsichtig in das heißen, nicht mehr kochendem Wasser gleiten lassen
4. Eier etwa 3 Minuten pochieren

Zubereitung Sauce Hollandaise

1. Butter zerlassen (nicht erhitzen)
2. Eigelb mit Wasser, Zitronensaft und etwas Salz in eine Schüssel geben und auf ein heißes Wasserbad stellen
3. Mit einem Schneebesen rühren, bis die Masse cremig ist und ihr Volumen verdoppelt hat
4. Gefäß aus dem Wasserbad nehmen
5. Flüssige Butter nach und nach unterziehen
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

[Download](#)