

Backofen-Spargel mit Blitz-Hollandaise

Spargel einmal anders zubereitet. Dadurch erhält der Spargel seinen feinen Geschmack. Dazu eine köstliche Blitz-Hollandaise- Einfach lecker.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 kg weißer Spargel
Salz
Zucker

Außerdem:

Alufolie

Blitz-Hollandaise:

4 Eigelb (Größe M)
etwa 2 EL Limettensaft
etwa 75 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
250 g Butter
2 EL fein gehackter Estragon
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer

Wie kann ich Spargel schonend zubereiten?:

1 Vorbereiten:

Spargel schälen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Spargel garen:

Spargel mit etwas Wasser in eine Auflaufform legen. Mit etwas Salz und Zucker bestreuen. Die Auflaufform möglichst luftdicht mit Alufolie abdecken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Garzeit: etwa 35 Min.



3 Blitz-Hollandaise zubereiten:

Eigelb, Limettensaft und Crème fraîche in einem Rührbecher verrühren. Butter in einem Topf aufkochen. Die Butter sofort mit einem Stabmixer langsam unter die Eigelbmischung schlagen. Zum Schluss Estragon dazugeben und die Blitz-Hollandaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Den Backofen-Spargel mit der Blitz-Hollandaise anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Blitz-Hollandaise schmeckt warm und kalt.

