

Spargeln mit Vanille-Hollandaise und Ingwer-Mousse

Für 4 Personen

Zutaten:

Spargeln:

1 EL Salz
1 Prise Zucker
1 Stück Butter
1 kg grüne oder weisse Spargeln, gerüstet

Ingwer-Mousse:

1-2 cm Ingwer, geschält, an der Bircherraffel gerieben
200 g Blanc battu
Salz
Pfeffer
1 dl Vollrahm, geschlagen

Vanille-Hollandaise:

1 dl Weisswein
1 EL Weissweinessig
1 Schalotte, fein gehackt
1 Vanillestängel, aufgeschlitzt
Einige weisse Pfefferkörner, zerdrückt
2 Eigelb
100 g Butter, flüssig, leicht abgekühlt
Salz
Pfeffer
einige Tropfen Zitronensaft



Zubereitung:

In einer grossen Pfanne 2-3 Liter Wasser aufkochen, Salz, Zucker und Butter begeben.

Die Spargeln zufügen, offen 10-20 Minuten, je nach Dicke, knapp weich garen.

Für die Ingwer-Mousse Ingwer und Blanc battu verrühren, würzen. Rahm sorgfältig darunter ziehen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Für die Hollandaise Wein, Essig, Schalotten, Vanillestängel und Pfeffer in einer Pfanne zur Hälfte einkochen. Durch ein Sieb in einen Wasserbadeinsatz oder eine Chromstahlschüssel giessen. Eigelb zugeben, unter Rühren im nicht kochenden Wasserbad schaumig aufschlagen. Flüssige Butter portionenweise darunter rühren, weiterschlagen, bis die Sauce cremig ist, würzen.

Spargeln herausheben, gut abtropfen lassen. In eine Serviette schlagen und sofort mit den Saucen servieren.