

Strasser



Grünpargel
Mag. Sonja Strasser

Mistelbacherstraße 28 | 2193 Wilfersdorf
Tel | 0664 - 6338822 od. 0664 – 8622594
E-Mail | sonja-strasser@aon.at
Web | www.strasser.at.st

Spargel mit Holundercreme

Zutaten für 4 Portionen:

1,2 kg grüner Spargel, 125 ml trockener Weißwein, 2 EL Zucker, 4 Holunderblütendolden, Salz, Pfeffer, 2 Eigelb, Muskatnuss, Zitronensaft, 100 g Butter.

Zubereitung:

Den Spargel putzen. Den Wein mit 1 TL Zucker und den gereinigten Holunderblüten vermischen, in einem Topf geben und zur Hälfte einkochen. 10 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb gießen.

Den Spargel in kochendem Salzwasser mit dem restlichen Zucker bissfest garen. Warm stellen.

Holunderwein im heißen Wasserbad mit Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einigen Tropfen Zitronensaft schaumig schlagen. Nicht stocken lassen! Den Topf aus dem Wasserbad nehmen und die eiskalte Butter in Stückchen einrühren. Den Spargel mit der Holundercreme servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Koch- und Garzeit)

Pro Portion ca. 145 kcal/607 kJ, 8 g E, 6 g F, 10 g KH.

Guten Appetit!

Quelle: Quelle: Rezept-Box Spargel. NGV, Köln