

# DIE EINHORNERIN KOCHT

## Ofenspargel mit einer fruchtigen Sauce Hollandaise Deluxe

Spargel mal anders: Die Stangen kommen in den Ofen, dazu gibt es Fischfilets, ebenfalls gebacken, begleitet von einer unglaublich fruchtig und zartwürzig schmeckenden Sauce Hollandaise. Und natürlich Kartoffeln.



**Zubereitungszeit** ca. 60 Min.

**Zutaten** für 2 Portionen

### Spargel, Kartoffeln, Fisch

- \* 500 g weißer Spargel
- \* Salz
- \* Chiliflocken
- \* 500 g Kartoffeln
- \* Lachsforellenfilets/Lachsfilets

### Sauce Hollandaise Deluxe

- \* 1 kleine Schalotte
- \* 100 ml Sherry
- \* 70 ml Gemüsebrühe
- \* 1 TL schwarze Pfefferkörner
- \* 1 TL Pimentkörner
- \* 1 TL Wacholderbeeren
- \* 1 Lorbeerblatt
- \* 3 Eigelbe
- \* 180 g kalte Butter (in Stücken)
- \* 1 TL Zitronenzesten
- \* ½ TL Orangenzenen
- \* rosa Pfefferbeeren
- \* frischer Schnittlauch

### Zubereitung

1. Zuerst die Kartoffeln im Dampfkochtopf g
2. Für die Soße die Schalotte schälen und in kleine Würtel schneiden. Schalottenwürtel mit Sherry, Brühe, Pfeffer- und Pimentkörnern sowie Wacholderbeeren, Lorbeerblatt in einen Topf geben und aufkochen. Den Sud auf etwa ein Viertel einköcheln lassen, und anschließend durch ein Sieb gießen.
3. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Während die Brühe einkocht, weißen Spargel großzügig schälen, Enden kappen, und auf ein mit Backpapier belegte Blech legen. Mit Salz und Chilipulver bestreuen und ca. 25 Min. backen. Dann Fischfilets für ca. 10 Min. mitbacken.
5. Den eingekochten Sherry-Sud (etwa 4 EL) mit den Eigelben in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einem feinporigen Schaum aufschlagen, den Schaum dabei auf höchstens 75 Grad erhitzen. Nach und nach die kalte Butter unter die Soße rühren und schmelzen lassen, die Schüssel dabei im Wasserbad lassen. Die Soße dann in einem Topf erhitzen, weiterschlagen, bis sie cremig ist. Zum Schluss die Zitronen- und Orangen-Zesten hinzufügen. Alles auf Tellern anrichten, mit Pfefferbeeren und Schnittlauch dekorieren.

**An Guadn!**