

# Rezept der Woche

## Sauce Hollandaise • klassisch!

### Zutaten für 4 Personen

- 100 g Butter
- 50 g Schalotte
- 1 Zweig Estragon
- 1 Zweig Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- Pfeffer, weiß
- 80 ml Weißwein, trocken
- 3 Eigelb
- 80 g Joghurt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer, weiß
- 1 Prise Cayenpeffer
- etwas Zitronensaft

# Sauce Hollandaise • klassisch!

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

*Für den schnellen Appetit gibts natürlich schon fertige Sauce Hollandaise an jedem Garlipp-Spargel-Verkaufsstand. Wer es selbst einmal ganz klassisch zubereiten möchte, kann das folgendermaßen tun:*

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die klein geschnittenen Schalotten, Kräuterzweige, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Weißwein in einen Topf geben, aufkochen lassen und bis auf ein Viertel reduzieren. Dazu die Eigelbe und im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Nun die geschmolzene die Butter lauwarm erst tropfen-, dann fadenweise unterschlagen. Zimmerwarmen Joghurt unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.



 **Garlipp-Spargel**<sup>®</sup>

aus Schelldorf bei Stendal

[www.garlipp-spargel.de](http://www.garlipp-spargel.de) • Tel. (03 93 62) 8 11 27

**Wir schälen Ihren Spargel kostenlos!**

Sie erhalten von 1 kg Spargel mindestens 700 g geschälte Stangen und 300 g Schalen (auf Wunsch)