

SPARGEL MIT ESTRAGON-HOLLANDAISE UND HASELNUSSCRUNCH

Schwierigkeit: normal / ca. 45 Min. Arbeitszeit

Hier kommen Spargel-Fans voll und ganz auf ihre Kosten: Denn **BIOSpitzenkoch** Ottmar Pohl-Hoffbauer serviert zu dem warmen Spargel und der selbst gemachten Hollandaise noch einen Spargelsalat. Doppelt hält ja bekanntlich auch besser.

Foto: Nocky Le, Berlin

ZUTATEN





ca. 4 Portionen

40 Stück weißer Stangenspargel

1 Zitrone (je eine Hälfte für Saft und Abrieb)

100 ml Haselnussöl

2
Zweig(e) Estragon

120 gr Haselnüsse

2 EL Spargelfond

40 ml Weißwein

2 EL Weißweinessig

1 Schalotte

3 Eigelb

4 weiße Pfefferkörner

100 gr Butter

Etwas Salz und Zucker

ZUBEREITUNG

Für den Spargelfond den Spargel schälen und die Schalen und Abschnitte mit ausreichend kochendem Wasser übergießen. Mit Salz, Zitronensaft (etwas für die Hollandaise und den Salat übriglassen) und Zitronenabrieb wie einen Tee circa 10 Minuten ziehen lassen, danach durch ein Sieb gießen.

Für die Hollandaise zunächst einen Sud zubereiten. Dafür Spargelfond mit Weißwein, Weißweinessig, Schalotte, einem Zweig gezupften Estragon, Pfeffer und Zitronensaft aufkochen lassen und auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren lassen. Die Reduktion anschließend durch ein Sieb gießen und zur Seite stellen.



Für den Spargelsalat acht Spargel mit einem Gemüsehobel oder Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Haselnussöl, frisch gezupften Estragonblättern von einem Zweig, Salz und Zucker marinieren.

Für den Crunch die Haselnüsse bei 150° C Ober- und Unterhitze für 15 Minuten im Ofen rösten. Anschließend die Nüsse in ein Küchenhandtuch geben und gegeneinander reiben, so dass die Schale abgerubbelt wird. Die Nüsse mit Salz und einem Teelöffel gehackten Estragonblättchen würzen und entweder in einer Küchenmaschine oder einem Mörser zerkleinern.

Die restlichen Spargelstangen im Spargelfond circa 8-12 Minuten (je nach Dicke) bissfest kochen.

Die Hollandaise wird á la Minute zubereitet. Dafür die Eigelbe der Reduktion zufügen und über einem warmen Wasserbad (60-80° C) so lange schaumig schlagen, bis die Spuren des Schneebesens beim Schlagen gut zu sehen sind. Anschließend die Schüssel vom Wasserbad heben. Die Butter mit dem Haselnussöl zusammen schmelzen. Dieses Butter-Öl-Gemisch nun erst tröpfchenweise und dann in einem dünnen Strahl mit Hilfe des Schneebesens in die Ei-Reduktions-Masse sanft unterschlagen bis eine schaumig-feine Hollandaise entsteht. Mit Salz, Zitronensaft und Estragon verfeinern.

Anrichten

Pro Teller 6-8 Stangen Spargel mittig anrichten und großzügig mit Hollandaise übergießen. Wahlweise den Spargelsalat darauflegen oder daneben drapieren und zum Schluss den Haselnusscrunch darüber streuen.