



## Weisser Spargel mit Butterschaumsauce

<b>Saison</b>	Frühling	<b>Anzahl Personen</b>	4
<b>Zubereitungszeit</b>	30 Minuten	<b>Art des Menüs</b>	Vorspeise

### Spargel

750	g	weisse Spargel, gerüstet
1	l	Wasser
1	EL	Salz
1	EL	Zucker

Wasser, Salz und Zucker einer weiten Pfanne aufkochen. Spargel begeben und 15 Minuten köcheln lassen.

### Butterschaumsauce

1,2	dl	Weisswein
1		Lorbeerblatt
5		Pfefferkörner
1	Zweiglein	Thymian
3		Eigelb, verquirlt
250	g	Butter, flüssig
125	g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
	Nach Belieben	Salz, Pfeffer
½		Zitrone, Saft
1	EL	Petersilie, fein gehackt

Weisswein, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Thymian in einer Pfanne auf die Hälfte reduzieren. Abgiessen und leicht auskühlen lassen. In eine Chromstahlschüssel geben.

Eigelb mit dem reduzierten Wein über dem Wasserbad schaumig schlagen.

Flüssige Butter langsam unterziehen und zum Schluss mit QimiQ Rahm-Basis verfeinern. Würzen.

Mit Zitronensaft und Petersilie abschmecken. Spargel herausnehmen, abtropfen lassen und zur Butterschaumsauce servieren.

**Autor/Quelle: QimiQ, ein Produkt der Emmi AG**

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/>

