

REZEPT

Spargel mit Bärlauch-Meerrettich-Hollandaise und Saiblingskaviar

ZUTATEN

- 3 TL Schamel Bayerischer Bio-Meerrettich TAFEL
- 1,5 kg grüner Spargel
- 1 Bund Bärlauch
- 200 g Saiblingskaviar
- 2 Eigelb
- 100 ml trockener Weißwein
- 250 g flüssige Butter
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG

Spargel schälen und die trockenen Enden abschneiden.

Bärlauch fein hacken. Einen Topf, in dem der Spargel gekocht werden kann, mit Wasser aufstellen und Salz und Zucker hinzufügen. Idealerweise passt auf diesen Topf eine Metallschüssel für die Hollandaise. Wenn nicht: einen weiteren Topf mit Wasser zum Kochen bringen und darauf eine Metallschüssel platzieren. In die Schüssel kommen die Eigelbe, der Weißwein und der Meerrettich. Das Ganze wird über dem Wasserbad zur Rose aufgeschlagen. Das bedeutet, die Grundmasse muss eine Temperatur zwischen 80 und 85 °C erreichen.

Nun den Topf vom Herd nehmen und die flüssige Butter langsam einrühren. Die Hollandaise mit Salz und Meerrettich abschmecken und den Bärlauch dazugeben.

Nun den Spargel ca. 10–15 Minuten kochen, sodass er noch Biss hat. Den gekochten Spargel auf die Teller aufteilen, die Hollandaise darüber geben und mit dem Saiblingskaviar garnieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
