Spargel mit Sauce hollandaise

Zutaten (für 4 Personen):

· 1 kg weißer Spargel
· 2 Eier
· 2 Eigelb
· 250 g Butter
· 80 ml Blutorangensaft
· alternativ: Orangensaft
· 1 Spitzer Zitronensaft
· feines Meersalz
· Zucker
· schwarzer Pfeffer

Für die Soße die Butter erwärmen, bis sie flüssig ist.

Ganze Eier, Eigelb und Blutorangensaft in einen Stieltopf geben. Die Herdplatte auf mittlere Hitze einstellen. Den Topf daraufstellen und die Eiermasse mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen. Den Topf dabei immer wieder von der Herdplatte ziehen, damit die Eiermasse nicht stockt oder ausflockt. Die Masse auf und neben der Herdplatte solange aufschlagen, bis eine cremige Konsistenz und Bindung entsteht.

Nun nach und nach die Butter dazugeben. Die Soße weiter schlagen, bis eine geschmeidige Konsistenz entsteht. Mit je 1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen.

Spargel schälen und mit etwas Salz und Zucker nach Belieben kochen oder dämpfen. Mit der Soße servieren.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden
Sendetermin: 04.06.2023
Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen