

Zweierlei Spargel mit Basilikum-Hollandaise und Pilz-Chips

Zutaten für Pilz-Chips, Spargel und Kartoffeln (für 4 Personen):

- 200 g Kräuterseitlinge
- 3 EL geschmacksneutrales Öl
- geräuchertes Paprika-Pulver
- Salz
- 700 g Drillinge
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 6 EL Olivenöl
- Pfeffer
- 12 Stangen weißer Spargel
- 12 Stangen grüner Spargel
- 2 Eier
- 100 g Panko
- 6 EL Mehl
- 50 g Butter
- 200 g Räuchertofu

Den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Kräuterseitlinge der Länge nach in feine Scheiben schneiden, mit dem neutralen Öl bepinseln, leicht salzen und mit geräuchertem Paprikapulver bestreuen. Die Scheiben auf ein Backblech legen und im Ofen 20-25 Minuten schön kross werden lassen.

Die Drillinge säubern, vierteln und auf eine Hälfte eines mit Backpapier ausgelegten Backblechs legen. Mit etwas Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Die Knoblauchzehen halbieren (Schale kann ruhig dranbleiben) und zwischen die Kartoffeln legen. Die Rosmarinzweige ebenfalls dazulegen.

Den weißen Spargel ganz schälen, bei den grünen Stangen lediglich das untere Drittel und die holzigen Enden abschneiden. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Panko und Mehl in separate Teller geben. Die weißen Spargelstangen leicht salzen, zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Panko wenden. Die panierten Stangen auf die andere Hälfte des Bleches legen. Spargel und Kartoffeln im Ofen 15-20 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die Hollandaise zubereiten.

Zutaten für die Hollandaise:

- 250 g Butter
- 100 ml Weißwein-Essig
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 6 Pfefferkörner
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 frische Eigelb
- 0,5 TL Senf
- 1 Bund Basilikum

Essig und Gewürze aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die Butter schmelzen und anschließend vorsichtig durch ein feines Sieb gießen. Eigelb über einem Wasserbad in einer Metallschüssel schaumig schlagen. Achtung: Das Wasser darf unter der Schüssel nicht kochen. Etwas von der Essigreduktion und den Senf dazugeben und weiterschlagen. Nun nach und

nach die geklärte Butter vorsichtig einrühren. Wenn die Soße etwas zu fest wird, wieder etwas von der Reduktion dazugeben. Zum Schluss abschmecken und bei Bedarf etwas nachsalzen oder zuckern. Basilikum fein hacken und unter die Soße geben.

Sendung/Quelle: Zora kocht's einfach

Sendetermin: 03.11.2023

Koch/Köchin: Zora Klipp

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