

Spargel in der Folie mit VERPOORTEN hollandaise

Zutaten

(Spargelrezept für 4 Personen)

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (ca. 4 EL)

1,4 kg weißer Spargel

Salz

1 Prise Zucker

340 g Butter

40 ml Weißwein

3 Eigelb

weißer Pfeffer

Saft von 1/2 Zitrone



Zubereitung

Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. 8 Bögen Alufolie von ca. 30x20 cm abschneiden; je 2 Folien übereinander legen, 7 Spargelstangen darauf legen und mit Salz und Zucker würzen. Ca. 160 Gramm Butter schmelzen und über die einzelnen Spargel-Pakete verteilen. Dann die Spargelstangen fest in die Folien einpacken, dabei die Enden gut verschließen. Die Spargel-Pakete auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 40 Minuten garen.

Die restliche Butter zerlassen, dabei den weißen Schaum abschöpfen. Die so geklärte Butter leicht abkühlen lassen. In einer Schüssel über einem Wasserbad Weißwein, Eigelb, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Masse aufschlagen. Vom Herd nehmen und unter Rühren erst die Butter, dann den Zitronensaft und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen und in der Folie auf Tellern servieren. Dazu die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hollandaise reichen.

[Link zum Rezept: Spargel in der Folie mit VERPOORTEN hollandaise](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (12/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de