

REZEPT

Gebratener grüner Spargel mit Chili-Hollandaise und Schinken



Das Rezept von Hügli wurde in gastrotel 1-2019 vorgestellt.

Zutaten für 10 Portionen:

50 St grüne Spargelstangen, 180 g Sauce Hollandaise von Hügli, 500 ml Wasser, 100 ml geschlagene Sahne, 50 g rote Chili, 10 Scheiben Kochschinken, Salz, Pfeffer, Finesse Universal, Olivenöl, Rosmarin

Zubereitung:

Spargel in reichlich Salzwasser knackig blanchieren. In Eiswasser abkühlen. Sauce Hollandaise nach Anleitung zubereiten. Fein gewürfelte Chilischoten unterziehen und abschmecken. Spargelstangen mit je einer Scheibe Schinken einwickeln, mit Olivenöl und einem Zweig Rosmarin leicht in der Pfanne braten. Abschmecken. Kirschtomaten bei 180°C drei bis fünf Minuten backen. Spargel auf einem Teller anrichten. Geschlagene Sahne unter die Sauce Hollandaise ziehen und die Enden der Spargelstangen mit der Sauce nappieren. Mit gebackener Kirschtomate und einem Rosmarinzwig garnieren.