

## Spargel

von Kevin Skrbinjek (Aiola upstairs, Graz)  
„Steiermark heute“, 20.4.2017



### Die Zutaten (für vier Personen):

für die Soße Hollandaise:

- Gewürzfond (4 EL Weißwein, ein Schuss Essig, 1 gehackte Schalotte, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Salz)
- 2 Eidotter
- 150 g geklärte Butter ( es geht auch Butterschmalz)
  
- 500 g weißer und 500 g grüner Spargel
- 1 Orange
- 1 Weinkorken
- Butterbrösel
- Kresse zum Garnierene

### Die Zubereitung:

Beim Schälen wird der weiße knapp unter dem Kopf, der grüne erst ab der Mitte rundherum geschält; zum Schluss etwa ein Finger breit am Ende abschneiden. Beim Kochen kommt der grüne Spargel einfach ins kochende Wasser, beim weißen Spargel gibt man Orangensaft und einen Weinkorken dazu - der entzieht Bitterstoffe. Einmal aufkochen und dann einige Minuten je nach Spargelstangenstärke ziehen lassen und dann mit einem Siebschöpfer herausheben.

Für den Gewürzfond Zwiebel, Pfefferkörner, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt in Weißwein, einem Schuss Essig und etwas Salz aufkochen, ziehen lassen und abseihen. Eidotter über dem Wasserbad schaumig schlagen und mit dem Gewürzfond verrühren. Dann die geklärte braune Butter wie bei einer Mayonnaise einrühren. Wichtig: Das Wasserbad darf nicht zu heiß sein, sonst wird die Hollandaise eine Eierspeise.

Den grünen Spargel kurz anrösten, auf Butterbrösel anrichten, den weißen dazugeben und mit der Soße Hollandaise und Kresse garnieren.