

Informationen zur Sendung vom 29.04.2025

Panierte Spargelstangen mit Limetten-Hollandaise

Von Ulla Scholz

Zutaten (2 Personen)

Spargel kochen

10 Stück Spargel
½ Zitrone
Zucker
Salz

Spargel panieren

1 Tasse Semmelbrösel
3 EL Mehl
1-2 Eier
Geklärte Butter

Limetten-Hollandaise

125 g geklärte Butter
2-3 Eigelb
150 ml Weißwein
2 Schalotten
1 TL weißer Pfeffer
1 TL Estragon
1 Limette
Salz

Zubereitung

Für den Spargel das Gemüse sorgfältig schälen und die Enden um circa 1,5 cm einkürzen. Die Schalen und die Endstücke in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Mit Zitronensaft, Salz und etwas Zucker würzen. Die Schalen kurz aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen.

Die Brühe abseihen und wieder erhitzen. Sie dient als aromatisches Kochwasser für den geschälten Spargel. Die Stangen circa 5 Minuten köcheln lassen, danach zur Seite ziehen. Der Spargel sollte noch Biss haben, da er später paniert und weitergebraten wird und nicht zu weich sein sollte.

In den Wartezeiten wird für die Hollandaise die Butter geklärt (Siehe Küchentipp). Zusätzlich wird eine Gewürzreduktion angesetzt. Den Weißwein mit Lorbeerblatt, Estragon, weißem Pfeffer und gehackten Schalotten in einen Topf geben und bis zur Hälfte reduzieren lassen. So geht der Saucenansatz für eine klassische Hollandaise. In diesem Rezept geben wir noch Limettensaft und etwas Limettenschale dazu – so schmeckt die Sauce später dezent nach Limette. Die Reduktion abseihen, den Sud auffangen und abkühlen lassen.

Über einem heißen Wasserbad die Eigelbe mit der Reduktion, sowie etwas Salz cremig aufschlagen. Darauf achten, dass beständig gerührt wird, damit das Eigelb nicht stockt. Wenn die richtige Konsistenz erreicht ist, die Schüssel auf ein feuchtes Tuch stellen, damit sie nicht wegrutscht. Nun wird – wie bei einer Mayonnaise – warme geklärte Butter in kleinen Portionen untergerührt. Das Ganze darf nicht zu fest werden, damit die Hollandaise nicht gerinnt. Bis zum Servieren halte ich die Sauce in einem nicht zu heißen Wasserbad warm.

Für den gebratenen Spargel auf drei tiefen Tellern Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel bereitstellen. Die Stangen darin nacheinander wälzen und in geklärter Butter zwei bis drei Minuten knusprig braten.

Anrichten

Den Spargel auf einer Platte anrichten und mit halben Limettenscheiben garnieren. Die Hollandaise in eine Sauciere füllen. Jeder nimmt sich nach Belieben.

Informationen zur Sendung vom 29.04.2025

Panierte Spargelstangen mit Limetten-Hollandaise

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Butter klären

Die Butter in einen Topf geben und bei geringer Herdtemperatur sanft köcheln lassen, bis die Butter klar ist. Bei diesem Vorgang in der Nähe des Herdes bleiben. Sobald die Butter nicht mehr trüb aussieht und Eiweiß und Molke sich am Boden abgesetzt haben, den Topf zur Seite ziehen und die Butter durch ein feines Sieb gießen. Aufpassen: Der Zeitraum von geklärt über braun (Nussbutter) bis verbrannt ist sehr kurz! Hier kann man gleich ein ganzes Paket (doppelte Menge) klären und den Rest abfüllen und zum Anbraten von Fleisch, Fisch oder Bratkartoffeln nutzen. Geklärte Butter ist lecker und hält sich bei Raumtemperatur zwei bis drei Wochen. Sie zählt zu den Fetten, die hohe Temperaturen vertragen.

Airfryer

Den panierten Spargel kann man auch fettsparend im Airfryer zubereiten. Das dauert nur wenige Minuten – es fehlt allerdings der Buttergeschmack, der beim Braten in der Pfanne entsteht.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!