

WEIN MIT FREUNDEN GIANLUCA'S REZEPT TIPP

Aus Folge #31 Wein mit Freunden meets Memo von Senti Vini

Sauce Hollandaise

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Butter
3 Eigelb
4 EL Weißwein
Salz, Pfeffer
Zitronensaft

Zubereitung

Butter im Topf auf mittlerer Hitze schmelzen. Auf eine lauwarme Temperatur abkühlen lassen. Die Eigelbe und 1 EL Wasser in einer Metallschüssel kräftig mit dem Schneebesen aufschlagen. Weißwein unterrühren.

Die Schüssel in ein heißes Wasserbad geben. Dann die Masse so lange weiter schlagen, bis eine cremige Sauce entsteht. Aus dem Wasserbad nehmen. Lauwarme Butter langsam unterrühren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Dazu Spargel, gekocht oder vom Grill, grün oder weiß – wie es euch am besten schmeckt. Beilagen wie gekochter Schinken oder helles Fleisch passen gut dazu, wenn ihr dem Weintipp (s. unten) folgt. Zu geräuchertem Schinken oder dunklem Fleisch würden wir einen anderen Wein empfehlen. Schaut gern mal im Blogartikel „Spargel und Weißwein – das perfect match“ auf unserer Website nach.

BUON APPETITO!

Kochhack:

Um den perfekten Spargel mit der Sauce Hollandaise zu genießen, gilt es, schon beim Einkaufen einige Dinge zu beachten: ein Test zur Frische des Spargels besteht darin, die Stangen aneinander zu reiben. Wenn sie richtig schön quietschen, kann man davon ausgehen, dass es frische Ware ist. Ebenso, wenn die „Blüten“, also die Köpfe des Spargels noch schön geschlossen sind.

Wie kocht man Spargel richtig? Am besten kocht man den Spargel stehend in einem Spezial-Topf, der meist auch einen Korb innen hat mit einem Henkel, damit man den Spargel wenn er gar ist, vorsichtig mit dem

Korb aus dem heißen Wasser heben kann. Wichtig: Spargel gut schälen, damit er nicht holzig schmeckt und die Enden abschneiden. Und hier noch ein Fun Fact: der grüne Spargel hat eine „Sollbruchstelle“, wo das holzige Ende aufhört. Einfach leicht biegen und der Spargel bricht an der entsprechenden Stelle von selbst.

Antonia's Weinempfehlung:
Vite Colte Masseria dei Carmelitani Gavi di Gavi DOCG