

Kulinarische Festtage
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN – März-April 2019
 Rezept/Foto: © Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Backofen-Spargel mit Blitz-Hollandaise

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

1 kg weißer Spargel, Salz, Zucker, Alufolie, **Blitz-Hollandaise**: 4 Eigelb (Größe M), etwa 2 EL Limettensaft, 1/2 Be. Dr. Oetker Crème double, (etwa 60 g), 250 g Butter, 2 EL fein gehackter Estragon, Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer



Vorbereiten: Spargel schälen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200°C, Heißluft: etwa 180°C

Zubereitung:

Spargel mit wenig Wasser in eine Auflaufform legen. Mit etwas Salz und Zucker bestreuen. Die Auflaufform möglichst luftdicht mit Alufolie abdecken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Einschub: Mitte; Garzeit: etwa 35 Min. **Blitz-Hollandaise:** Eigelbe, Limettensaft und Crème double in einem Rührbecher verrühren. Butter in einem Topf aufkochen. Die Butter sofort mit einem Stabmixer langsam unter die Eigelbmischung schlagen. Zum Schluss Estragon dazugeben und die Hollandaise mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel mit der Blitz-Hollandaise anrichten.

Tipp: Die Blitz-Hollandaise schmeckt warm und kalt.