Pfälzer Spargel mit Weinschaumsoße

384

Typ: Gemüse

Quelle: Brigitte 2007, 8, 134

Bemerkungen:

Zutaten:

- Spargel:
- 2 kg weißer Spargel
- Salz
- Zucker
- 1-2 EL Zitronensaft
- 1 EL Butter
- 1-2 Lauchzwiebeln
- Weinschaumsoße:
- 6 Eier
- 1/2 Zwiebel
- 1-2 EL Zitronensaft
- 40 g Speisestärke
- 1/2 l trockener Weißwein
- frisch gemahlener Pfeffer

Rezept:

Für den Spargel: Spargel sorgfältig schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargelstangen in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Salzwasser, 2 Prisen Zucker, Zitronensaft und Butter aufkochen. Spargelstücke darin etwa 12 Minuten kochen. Der Spargel sollte knapp mit Wasser bedeckt sein. Spargelsud aufheben.

Lauchzwiebeln putzen, abspülen und in feine Ringe schneiden.

Für die Soße: 4 Eier trennen. Zwiebel schälen, fein reiben. 4 Eigelb, restliche Eier, 6 EL Spargelsud, Zitronensaft und Zwiebel in einer großen Metallschüssel mit rundem Boden verrühren.

Speisestärke und Weißwein glatt verrühren und unter Rühren in die Metallschüssel gießen. Über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen so lange schlagen, bis die Masse dick und cremig ist.

Eiweiß zusammen mit 1 Prise Salz steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Weinschaumsoße ziehen. Es sollten keine Eischneeflöckchen mehr in der Soße sein. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Spargel abgießen und auf eine Platte geben. Weinschaumsoße darüber geben und mit Lauchzwiebelringen bestreuen.

Dazu Kartoffelpüree mit Schinken.

Fertig in 50 Minuten.