

Weisse Spargeln an Sauce Maltaise

Weisse Spargeln

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

- 12 Stück weisse Spargel
aus der Region
- Olivenöl
- 1 Prise Salz
- wenig Pfeffer
- Viel Muskatnuss
- 1 Prise Zucker
- Zitrone, wenig Saft und
Zeste
- Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Die Spargeln rüsten. Die Teflonpfanne erhitzen und das Olivenöl begeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss würzen. Die Spargeln leicht karamellisieren. Zuletzt mit Zitronensaft abschmecken und mit Schnittlauch ausgarnieren.

Sauce Maltaise

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

- 1 Schalotte
- 100 ml Reisessig süß
- 50 ml Balsamicoessig weiss
- 1/2 TL Urwaldpfeffer
- Cayennepfeffer
- Orangensaft von zwei Orangen
- getrocknete Pfefferkörner
- 1/2 Tahiti-Vanilleschote
- 150 g Butter
- 4 Eigelb
- Salz
- Zitronensaft zum Abschmecken
- 1 Msp. Xantana

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis und mit Vanilleschote sirupartig einreduzieren. Danach das Ganze abpassieren (absieben). Die Eigelbe dazugeben.
Auf dem Wasserbad zu einer lockeren Masse (Sabayon) schlagen. Die Temperatur sollte nicht über 62° C sein, da sonst die Masse stockt.
Die geklärte Butter im Faden unter die Masse rühren.
Mit Orangensaft und Salz abschmecken.
Zur Stabilisation eine Messerspitze Xantana begeben.



Anrichten

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

- 3 Stk. Orangen blond Bio
- Orangenzeste

ANRICHTEN

Die Spargeln in der Mitte des Tellers anrichten. Die Orangenfilet auf den Spargeln anrichten. Mit Sauce Maltaise napieren.