



SPARGEL MIT SAUCE BOZENER ART



Für 4 Personen

ZUTATEN

2 kg weißer Spargel

Bozener Sauce:

3 Eier

1 fein gehackte Schalotte

2 fein gehackte Cornichons (oder
1 Essiggurke)

1 EL klein gehackte, eingelegte
Kapern

2 EL fein gehackte Blattpetersilie

2 EL fein gehackter Schnittlauch

2 EL mildes Olivenöl

1 EL Weißweinessig

2 EL Schlagsahne

6 EL Naturjoghurt

2 TL scharfer Senf

Salz, schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

1–2 Prisen Zucker

1–2 Prisen frisch gemahlene

Muskatnuss

etwas Zitronenschalenabrieb

Im Dampfgarer zubereitet: so wird der Spargel besonders schonend gegart und behält sein intensives Eigenaroma. Außerdem wird der Spargel ganz gleichmäßig gegart und man läuft nicht in Gefahr, die Spargel zu weich kochen.

ZUBEREITUNG

Spargel waschen und schälen, holzige Enden großzügig abschneiden. Die Stangen auf ein gelochtes Garblech legen. Die Eier dazu legen. Im Dampfgarer auf Einschubhöhe 3 bei 100 °C ca. 12–16 Min. garen. Wer den Spargel etwas weicher möchte, einfach im ausgeschalteten Dampfgarer noch einige Minuten nachgaren lassen. Eier abschrecken, pellen und halbieren. Eigelbe auslösen, durch ein Sieb streichen. Mit den restlichen Zutaten dazugeben. Das Eiweiß fein hacken und zum Schluss untermischen.

Den gekochten Spargel auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit der Sauce servieren.

Spargeltipps:

Mengen: als Vorspeise sollte man ca. 300 g ungeschälter, weißer Spargel pro Person rechnen, als Hauptspeise: 500 g

Aufbewahren: gut eingewickelt in ein feuchtes Küchentuch hält sich der ungeschälte Spargel 2 Tage im Kühlschrank, geschälter nur 1 Tag.

grüner Spargel garen: braucht ca. 3 Min. weniger als weißer Spargel, außerdem muss nur das untere Drittel der grünen Spargelstangen geschält werden.