Weisse Spargeln mit Sauce Gribiche

Besondere Empfehlung / Vorspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$	20min	10min

Heute verrate ich euch ein tolles Spargelrezept, denn wir müssen das leckere Gemüse noch solange geniessen, bevor die Saison bis zum nächsten Jahr wieder vorbei ist! Ich habe mich für gedämpften weissen Spargel entschieden, wozu ich sehr gerne eine Sauce Gribiche serviere. Das schafft etwas Abwechslung zu der klassischen Sauce Hollandaise! Die Sauce besteht aus einem hartgekochtem Ei, Essiggurken, Kapern und verschiedensten Kräutern und wird traditionell zu kaltem Fleisch oder Fisch serviert. Ich finde aber, dass sie zu Gemüse ebenso toll schmeckt! Bei den Kräutern habe ich Estragon und Petersilie verwendet. Du kannst sie aber auch durch Kerbel und Schnittlauch ersetzen, wenn dir diese Kräuter lieber magst.

Liste des ingrédients

16 weisse Spargeln

Für die Sauce:

1 hartgekochtes Ei

1 EL Dijon-Senf

1 EL Rotweinessig oder Zitronensaft

1 dl neutrales Öl

1 kleine Schalotte

4 Zweige Estragon

4 Zweige Petersilie

1 EL Kapern

3 kleine Essiggurken

Salz und Pfeffer

Étapes de préparation

1

Die Spargel rüsten, indem der unterste Teil abgeschnitten und der Rest mit einem Sparschäler geschält wird. Für ca. 15 Minuten über kochendem Wasser dämpfen.



2

Für die Sauce die Schalotten, Essiggurken, Kapern und die frischen Kräuter fein hacken. Alle Zutaten vermischen und beiseitestellen.



3

Das Eigelb des hartgekochten Eis mit dem Senf und dem Essig vermischen und dann das Öl in kleinen Mengen untermischen, wobei kräftig gerührt werden muss. Du kannst diesen Schritt einfachheitshalber auch mit einem Mixer durchführen.



4

Die Kräutermischung und das fein gehackte Eiweiss ebenfalls in die Sauce geben.



5

Den gedämpften Spargel mit der Sauce Gribiche anrichten und umgehend servieren und geniessen. Guten Appetit!

