

SPARGEL EN PAPILOTE



Für 4 Portionen

FÜLLUNG

1 kg Spargel (grün oder weiß)
2 Kaffir Limettenblätter
4 EL Olivenöl
Salz
Zucker

4 Blatt Backpapier

KAFFIR LIMETTEN

HOLLANDAISE

250 g Butter
4 Eigelbe
Frischer Limettensaft
Salz
Pfeffer
Sojasauce
Zucker

PAPILLOTE

Weißer Spargel schälen, grünen Spargel ungeschält verwenden. Die Spargelenden 2 bis 3 cm abschneiden.

Spargel einölen, salzen, leicht zuckern.

Spargel in Backpapier einwickeln. Nicht zu fest einwickeln, ausreichend Platz lassen, gut zu machen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C dämpfen.

Weißer Spargel: 25 min

Grüner Spargel: 15 min

KAFFIR LIMETTEN HOLLANDAISE

Butter und Limettenblätter in einen Topf geben, auf kleiner Hitze schmelzen.

Butter klären und Schaum abschöpfen.

Die Butter vor der Verwendung abkühlen lassen, sie soll nicht heißer sein als 40°C.

Die Eigelbe verrühren. Langsam die Butter einrühren und zu einer cremigen Sauce verrühren.

Würzen mit Limettensaft, Salz und Sojasauce, Pfeffer und etwas Zucker.