

Weiß - grüner Stangenspargel mit Krabben-Hollandaise

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, fleischlos, sommerlich, Naturbelassen, köstlich

Zutaten

- 600g - 750 g weißer Spargel
- 600g - 750 g grüner Spargel
- Für die Krabben - Hollandaise:
- 4 Eigelbe
- 1 El Estragonessig
- 1 Tl Zitronensaft
- 180 g Nussbutter
- 70 g Krebsbutter, aufgelöst
- 75 g deutsches Krabbenfleisch, küchenfertig
- 1 Tomate ohne Haut, in kleinen Würfeln
- 1 Prise Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Den weißen Spargel herkömmlich schälen und auf gleiche Länge stutzen, holzige Enden abschneiden und mit Küchengarn zu einem Bündel binden.

Schritt3

Den grünen Spargel vorsichtshalber nur im unteren Drittel schälen, ebenfalls die holzigen Enden

abschneiden und mit Küchengarn zu einem Bündel binden.

Schritt4

In reichlich kochendem Salzwasser mit etwas Zucker ca. 10 - 12 min. kochen, „bissfest“ halten.

Schritt5

Die Krabben - Hollandaise:

Schritt6

Die Eigelbe mit Estragonessig und Zitronensaft versetzen, salzen, pfeffern und auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen.

Schritt7

Die Eigelbe gut ausgaren, hin und wieder vom Wasserbad nehmen, damit sich an den Rändern nichts verfestigt, reichlich rühren.

Schritt8

Dabei die Butter erhitzen, leicht „nussig“ werden lassen, was einem tollen Geschmack zu gute kommt,.

Schritt9

Die Molke absetzen lassen.

Schritt10

Nunmehr unter ständigem Rühren.,

Schritt11

(Eine Hollandaise wird gerührt und nicht geschlagen)

Schritt12

zunächst Tropfenweise die Butter dazu geben, nicht die Bindung verlieren.

Schritt13

(Sollte es dennoch passieren, dann kann man diese mit 1 El kalten Wasser wieder Alles reparieren)

Schritt14

Zuletzt die flüssige Krebsbutter unterrühren.

Schritt15

Das gut ausgedrückte, trockene Krabbenfleisch unterheben und für die Optik die Tomatenwürfelchen dazu geben.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Gern richte ich mein weiß - grün gemischtes Spargelgericht mit Krabben - Hollandaise als warmes Vorgericht an, oder

Schritt18

auch mit jungen, gleichmäßig großen Pellkartöffelchen, in Kräuterbutter geschwenkt an und reiche die Krabben - Hollandaise extra.

Schritt19

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** bunt, chic, edel, gesund, krabben, lecker, pikant, simpel, üppig, warme, zum wein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weiss-gruener-stangenspargel-mit-krabben-hollandaise/>