# 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/