



Weißer spargel gekocht und mit einer art sauce Hollandaise serviert



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Medium



Com quem?
Auswählen



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 1dl+20ml Gallo Apfelessig

 1dl Gallo Suave

- 400g Weißer Spargel
- 4 Eigelbe
- Etwas grobes Salz
- Etwas gemahlener Pfeffer

Modo de preparação

1

Die Spargelenden mit Hilfe eines Möhrenschälers reinigen.

2

In Wasser mit 1 dl Gallo Apfelessig und grobem Salz kochen.

3

Nachdem Kochen in diesem Sud aufbewahren.

4

-

5

Für die Sauce:

6

Das Eigelb und den restlichen Gallo Apfelessig in eine runde, feuerfeste Form geben.

7

Im Wasserbad mit dem Schneebesen sehr gut zu einem dickflüssigen Teig verrühren (in etwa wie bei einer Mischung aus Eigelb und Zucker)

8

Aus dem Wasserbad nehmen, etwas abkühlen lassen und Gallo Natives Olivenöl Extra sehr langsam hinzufügen. Mit dem Schneebesen ständig rühren. Die Sauce soll in etwa die Konsistenz einer Mayonnaise bekommen.

Produtos utilizados



Apfelessig
Essige Täglich



Suave
Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide