Spargel-Erdbeer-Salat mit Dijonsenf-Hollandaise

Foto Gisela M.

Rezept von Elisabeth Opel, http://www.elisabeth-opel.de/

Für 4 Personen:

Zutaten:
Für den Salat:
Ca. 800g grüner Spargel
3 EL Erdbeer-Balsam-Essig (Bei Backkonzepte erhältlich)
1 Zwiebel, in Würfel geschnitten
100ml Olivenöl
3 EL Spargelfond (Kochfond vom grünen Spargel)
1 Bund Schnittlauch
1 Schuss Zitronensaft
1 EL Butter
100g Erdbeeren, gewaschen und klein geschnitten
Salz und Zucker

Für die Dijonsenf-Hollandaise:
100ml Weißwein
1 Prise Zucker
4 Eigelbe
250g flüssige, nicht heiße Butter
1 Schuss Zitronensaft

1 Schuss Worcestersoße
1 TL grober, körniger Dijon Senf
schwarzer Pfeffer und Salz aus der Mühle

Zubereitung:
Spargelsalat:
Den grünen Spargel schälen und halbieren. Die CC Schüssel mit 500ml Wasser, Salz und Zucker füllen und auf 100°C erhitzen. Den Spargel gar kochen, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.
Aus Erdbeer-Balsam-Essig, Zwiebelwürfel, Olivenöl, Spargelfond und Zitronensaft eine Vinaigrette verrühren und mit Salz abschmecken (z.B. in Gewürzmühle). Den Spargel darin marinieren und mit geschnittenem Schnittlauch und den Erdbeeren abrunden.

Hollandaise:
Den Ballonschneebesen einetzen, die Eigelbe, Weißwein und Zucker auf Rührstufe 4 mit einer Temperatureinstellung von 78 °C ca. 2 Minute zu einem festen Schaum schlagen. Ohne weitere Zufuhr von Hitze die Butter erst langsam (tröpfchenweise), dann schneller in die Eiermasse einrühren, sodass eine gleichmäßige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Zitronensaft und Senf abschmecken. Die Hollandaise zum Spargelsalat reichen.

Für die Nicht-Vegetarier ggf. noch eine Scheibe Parmaschinken anrichten.

Tipp: Die Cooking Chef schaltet zur Ihrer Sicherheit automatisch bei Temperaturen über 60 °C von maximaler Rühr-Geschwindigkeit auf minimale Rühr-Geschwindigkeit um. Dies können Sie umgehen, wenn Sie die Impulsstufe „P“ gedrückt halten.