

## Rezept des Monats Juni 2023

### Spargel gebacken und mit Hollandaise für Dubbelis

\*\*\*\*\*



Wenn wir letzten Monat schon so erfolgreich mit [Verena Lugert](#) unterwegs waren, präsentiere ich heute ein neues Rezept von verblüffender Einfachheit. Dieses Mal mit grünem Spargel; geht auch mit weissem.

Lugert hat es selbst abgekupfert. Von Martha Stewart, einer Doyenne der Amerikanischen Küche. Ja, da staunt man! Die soll es geben (die Amerikanische Küche), auch abseits von fettig frittiertem. Ich war leider noch nie dort, aber mein Freund Gregor erzählt mir manchmal, dass es auch eine ausgefeilte Amerikanische Esskultur gäbe. Müsste ich mal ausprobieren – am besten noch vor möglichem Donald II:

Das geliehene Gericht heisst: Ofenspargel mit Parmesan.

Dazu brauchen wir:

1 kg Spargel (das ist eindeutig zu wenig, wenn es nur Spargel gibt; wir essen schon mal locker zu zweit je ein Pfund, wenn nicht mehr...) Jetzt egal, ob grün oder weiss  
Olivenöl und Meersalzflöckchen, z.B. Maldon's Sea Salt Flakes  
Parmesan und frisch gemahlener Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen, beim Spargel die holzigen Enden abschneiden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Spargel darauf verteilen. Mit dem Olivenöl beträufeln. Mit Salz würzen, dann den Parmesan gleichmäßig auf dem Spargel verteilen, pfeffern.

Um die 10 Minuten rösten, bis der Spargel gar ist (Messerprobe). Dazu passen kleine Kartoffeln und grüner Salat.

Einfach, oder? Lassen Sie es sich schmecken!

So sehr ich [Christian Seiler](#) als Kolumnist im Tagi-Magi schätze, so nervt er ab und zu, weil kochen dann doch nicht immer so einfach ist, wie er oft schreibt. Wenn man natürlich nichts anderes macht als kochen und drüber schreiben, kann man schon mal auf den Gedanken kommen, dass das allgemein gilt, wenn man nur schon einen Kochlöffel halten kann.

So präsentiert er am letzten Wochenende im Magazin eine einfache Hollandaise. Klar, ist eine selbst gemachte derjenigen aus dem Tetra-Pack überlegen – sonnenklar! Aber mit Wasserbad hantieren macht nicht immer Spass, und Butterschaum abschöpfen ist auch nicht nichts.

Ich habe jetzt eine Hollandaise gefunden, die so einfach zuzubereiten ist wie Mayonnaise. Hier ist das Rezept, abgeschrieben aus dem Magazin der [Süddeutschen Zeitung](#):

Sie brauchen:

3 frische Eier

1 Prise Salz

Saft einer Zitrone oder einen Esslöffel Zitronensaft von Alnatura, gibt's in der Migros

2 Spritzer Tabasco oder einige Flocken getrockneter Peperoncini; Tabasco hat einen gewöhnungsbedürftigen Beigeschmack durch die verwendeten geräucherten Pfefferschooten. Getrocknete Chili sind klarer im Geschmack und brennen sauberer am Gaumen 😊

1 hart gekochtes Ei

250 g Butter

Und so wird's gemacht:

Die Eigelbe mit Salz, Zitronensaft, Tabasco und dem harten Ei in ein hohes, nicht zu breites Gefäß geben. Die Butter in einem Töpfchen zum Schmelzen bringen (sie darf schön warm werden, so sorgt sie für die Bindung der Sauce).

Obige Zutaten mit dem Zauberstab zu einer sehr glatten Masse mixen, dann nach und nach die warme Butter einlaufen lassen. So entsteht langsam eine cremige Sauce Hollandaise.

Diese Variante passt – wie die klassische Hollandaise – zu aller Art Spargel. Wenn man diese Sauce aromatisiert, mit Estragon, Senf oder gehacktem Rucola, werden die jeweiligen Gewürze nur kurz unter die fertige Sauce gerührt. Wer es deftig mag, nimmt einfach mehr von allem.

Frischen Spargel gibt es noch bis Johanni, am 24. Juni!