Asperges à la sauce Hollandaise Cremoso al Tartufo

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**
Backzeit : **15 min.**

Zutaten

- 30 g Cremoso al Tartufo
- 4 Eigelb, 200 ml trockener
- Weißwein
- Salz
- Cayennepfeffer
- Worcester Sauce
- 50 ml Butterschmalz
- 800 g Spargel
- 2 Scheiben Toastbrot

Zubereitungschritte

1. Eigelb, Cremoso al Tartufo und Weißwein in ein Töpfchen und unter ständigem Rühren langsam erhitzen.
2. Butterschmalz erhitzen bis es flüßig ist.
3. Sobald das Eigelb langsam anfängt zu stocken, muss die Temperatur etwas runter gedreht werden und ab dann nur noch mit dem Schneebesen schlagen, währenddessen flüssigen Butterschmalz tröpfchenweise dazu geben, Vorgang dauert ca. 3 Minuten bis die Sauce Cremoso al Tartufo Hollandaise fest und cremig ist.
4. Abschmecken mit Salz, Cayennepfeffer und einen Spritzer Worcester Sauce.
5. Spargel schälen und im Wasser am Siedepunkt bissfest kochen ca. 12-15 Minuten, 2 Scheiben Toast dazu geben um Bitterstoffe vom Spargel abzufangen.
6. Die Spargel auf einem Teller anrichten und die Sauce darüber gießen.

? **Tipp:** Die Schalen vom Spargel mit in das Wasser geben, da diesen noch viel Geschmack abgeben. Am Ende Spargel und Soße servieren