



Wildkräuter-Hollandaise

Zutaten:

- 1 große Handvoll Wildkräuter (Kleiner Wiesenknopf, Giersch, Spitzwegerich, Sauerampfer und etwas Schafgarbe, o.ä. Wildkräuter)
- 2 TL Wildkräuterpaste (selbstgemacht: 100 g frische Wildkräuter mit 10 g Salz und 100 ml Olivenöl vermischen, in ein Glas geben und mit einer Schicht Olivenöl abdecken – hält 1 Jahr, habe ich immer im Kühlschrank)
- 250 g Butter
- 50 g Wasser (oder Weißwein)
- 1 EL Zitronensaft
- etwas Schale der Zitrone (unbehandelt)
- 3 Eigelb
- Pfeffer, frisch gemahlen
- evtl. etwas Salz

Zubereitung:

Die Butter würfeln und in einem Topf langsam schmelzen. Dann durch ein Sieb in ein Kännchen umfüllen und lauwarm abkühlen lassen.

Inzwischen die Wildkräuter waschen, trockenschleudern und hacken.

Eigelbe und Wasser (oder Weißwein) über einem heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handrührers dickschaumig aufschlagen. Flüssige Butter vorsichtig erst tropfenweise, dann nach und nach in dünnem Strahl unterrühren. Wildkräuterpaste und gehackte Wildkräuter einrühren. Mit Pfeffer und evtl. ein klein wenig Salz (mit Bedacht, da die Wildkräuterpaste schon viel Salz enthält!) abschmecken und warm zum Spargel servieren.