

Hier und heute



Gebackenes Eigelb mit grünem Spargel und Sauce Hollandaise

Alexander Wulf backt Eigelb in Pankokruste. Dazu serviert er gerösteten grünen Spargel, fein abgeschmeckt mit Orangensaft, Orangenfilets und grünem Pfeffer. Getoppt von einer schaumigen Sauce Hollandaise.

Das Rezept

Gebackenes Eigelb in Pankokruste mit grünem Spargel und selbstgemachter Sauce Hollandaise

(von Alexander Wulf für etwa vier Personen)

Zutaten Sauce Hollandaise

- 250 g zerlassene Butter
- 4 Eigelbe
- Saft einer ½ Zitrone
- Salz und Pfeffer

Zutaten Reduktion

- 180 ml Weißwein
- 2 Schalotten, kleingeschnitten
- 4 Pfefferkörner
- 2 Stiele Estragon
- 1 Lorbeerblatt

Zubereitung

Für die Reduktion alle Zutaten in einen Topf geben und auf ein Viertel Flüssigkeit reduzieren, anschließend passieren. Die Eigelbe mit vier Esslöffeln Reduktion in eine Metallschüssel geben und über einem Wasserbad mit circa 90 Grad heißem Wasser solange aufschlagen, bis die Masse schaumig ist. Nach und nach unter ständigem Rühren die warme, zerlassene Butter dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zutaten grüner Spargel mit Orangenfilets

- 16 Stangen grüner Spargel (pro Person vier)
- 1 filetierte Orange
- Saft einer ½ Orange
- 2 EL Butter
- 2 Stiele Basilikum
- 1 TL grüner Pfeffer (aus dem Glas)
- 1 TL Sud grüner Pfeffer (aus dem Glas)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Spargel putzen und in der Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann Orangenfilets und Orangensaft zum Spargel geben. Etwas grünen Pfeffer sowie dessen Sud zugeben und alles ca. drei Minuten weiterbraten. Mit frischem Basilikum abschmecken.

Zutaten gebackenes Ei in Pankokruste

- 4 Eier (eins pro Person)
- 200 g Panko
- Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Hier und heute



Zubereitung

Panko auf einen Teller geben. In der Mitte eine Vertiefung für das Eigelb machen und die Eigelbe nacheinander, einzeln hineingeben. Mit Panko bedecken. Das Eigelb für ca. 30 Minuten im Pankomehl ruhen lassen, dann vorsichtig mit einem Löffel herausnehmen und in reichlich Öl oder Butterschmalz für circa 30 Sekunden ausbacken. Das Fett muss dafür circa 180 Grad haben.

Tipp: Dazu passt prima eine Scheibe Schinken (gekocht oder roh).