



hr1-DOLCE VITA

## **André Großfeld Spargelsoufflé und Grüne Soße**

### **ZUTATEN**

#### **Grüne Soße Hollandaise**

1/3 Bund Grüne Soße  
650 g Butterwürfel  
5 Eigelb  
2 Eier  
100 ml Spargelfond oder Weißwein  
Salz, Zucker, Pfeffer, Zitrone, Essig

#### **Spargelsoufflé mit gebratenem Spargelsalat**

1 Pfund weißer Spargel  
1 Pfund grüner Spargel  
1 Liter Spargelsuppe  
100 g Butter  
80 g Mehl  
50 g Butter  
6 Eier  
Olivenöl, Salz, Zucker, Pfeffer, Zitrone, Schnittlauch

### **ZUBEREITUNG**

#### **Grüne Soße Hollandaise**

Die Butter in einem Kochtopf schmelzen und aufkochen, die Molke abschäumen. Den Fond mit Pfeffer einkochen lassen und mit der Butter vermengen. Die Eier und Eigelbe mit dem Fond über einem Wasserbad aufschlagen, die lauwarme Butter nach und nach unterrühren. Nun die Kräuter fein hacken und in die Soße geben. Das Ganze nach Belieben abschmecken.



hr1-DOLCE VITA

### **Spargelsoufflé mit gebratenem Spargelsalat**

Die Butter in einem Topf langsam erhitzen, das Mehl hinzufügen, und beides leicht abbrennen. Die Mehlschwitze mit der Spargelsuppe mit einem Schneebesen verrühren. Den weichgekochten Spargel in kleine Stücke schneiden und mit dem Eigelb unter die Masse heben. Das Eiweiß mit einer Prise Zucker und Salz steif schlagen und unter die Soufflémasse heben. Die fertige Masse mit Salz, Zucker, Pfeffer und Zitrone abschmecken und in die eingefetteten Souffléformen füllen. Die abgefüllten Souffléformen in einem Blech mit etwas Wasser platzieren und bei 240°C ca. 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

**Für den Spargelsalat:** Den Spargel schälen, in 3 cm lange Stifte schneiden und in etwas Olivenöl bei schwacher Hitze abraten. Anschließend das Ganze mit Zitrone und etwas Spargelfond ablöschen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer, Schnittlauch und Olivenöl abschmecken. Den Salat lauwarm mit dem Souffle servieren.