

Mini-Spargeln und Kefen mit Sauce Hollandaise

Sous Vide

2 Portionen

Rezept von Ralph

Vorbereitung

S	Menge	Zutaten	Form	Gerät	Bedingungen	Aktion
1	200 g	Spargeln	Mini-Form			in Beutel platzieren
	10 g	Butter				
	1 Prise	Salz				
	1 Prise	Zucker				
2	120 g	Kefen				in separaten Beutel platzieren
	7 g	Butter				

Vakuumieren zwei separate Beutel, gleiche Bedingungen

Sous vide

Gerät	Beutelgrösse	Lebensmittel	Vakuumstärke	Gerät	Bedingungen
SOLIS easyvac pro	21 x 29 cm	feucht	mässig	SousVide supreme	35 Min. / 85°

Sauce Hollandaise

S	Menge	Zutaten	Form	Gerät	Bedingungen	Aktion
1	3	Eigelb		Thermomix	6 Min. / 80° / Stufe 4	erwärmen
	65 g	Butter				
	50 g	Rahm				
	2 g	Salz				
	7 g	Zitronensaft				
	wenig	Piment d'Espelette				
2	NB	Estragon	getrocknet		30 Sek. / Stufe 4	mischen
	NB	Basilikum	zum Verzieren			

Ergebnis: knackiges, aromatisches Gemüse mit feiner Sauce

