

## Spargeln mit grüner Senfsauce

### Zutaten für 4-6 Personen

1	kg	Spargeln, grün	Untere 2/3 der Spargel schälen, in Dampfeinsatz legen und über Pfanne mit wenig siedendem Wasser stellen.
1	Priese	Salz und Pfeffer	Spargeln würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 12 Min. weich dämpfen. Spargeln warm stellen.
<b>Senfsauce</b>			
2		Schalotten	Fein hacken
1	dl	Weisswein	
1	EL	Sherry-Essig	
		Salz	
		Weisser Pfeffer a.d.M.	Auf 2 EL einkochen. Flüssigkeit in den Mixer absieben.
4		Spargeln, weichgedämpft	Mit Sauce im Mixer pürieren, in Pfanne zurückgeben.
2		Eigelb „extra“	
2 ½	dl	Doppelrahm	
2	TL	Dijon-Senf	Zugeben, auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren erwärmen bis Sauce bindet. Spargel auf vorgeheizte Teller anrichten und den mittleren Drittel mit Sauce überziehen.