



JOHANNREISINGER

Marchfelder Spargel mit Sc. Maltaise

1,2 Kilo Spargel, frisch
50 g Butter
Wasser zum Kochen
Salz

Sc. Maltaise /Orangenbittersauce:
400 g Butter
4 Eidotter
500 g Pressorangen
1 Stück Zitrone
Salz, Cayenne



Vorbereitung

Orangenschale in dünne Streifen schneiden, in Wasser kurz blanchieren, abschrecken, abtropfen.
Die Orangen auspressen und den Saft bis zu einer dicklichen Konsistenz reduzieren.
Die Butter klären und warm halten, die Spargel schälen.

Zubereitung

Den Spargel, mit Wasser knapp bedeckt, mit Butter und Salz bissfest garen lassen.

Parallel dazu Dotter mit Orangen und Zitronensaft in einem Schneekessel über Dampf zu einer dick cremigen Masse aufschlagen, etwas von der Hitze nehmen und die geklärte Butter, Mindesttemperatur 60°C, langsam einrühren, mit Salz und Cayenne abschmecken.

Anrichten

Die Spargeln aus dem Fond nehmen, gut abtropfen lassen anrichten, mit der Orangensauce nappieren, mit heißen Orangenzesten und Kerbel garnieren.

Dazu passt ein gebratenes Hühnerfilet.

