

Spargel mit Estragonsoße, Kartoffeln und Perlhuhnbrust

Zutaten pro Person:

300 g Spargel
4 mittelgroße Kartoffeln
Butter

für die Soße:

2 Schalotten
5 EL trockener Weißwein
3 Pfefferkörner
2 TL Fleischextrakt
3 Eigelb
3 - 5 EL warmes Wasser
100 g Butter
etwas Salz
1 EL gehackte frische Estragonblätter
1 TL Kerbel

1 Perlhuhnbrustfilet

Zubereitung:

Den geschälten Spargel in Wasser, mit Salz und Zucker gewürzt, bissfest abkochen.

Schalotten schälen und sehr fein hacken. Mit dem Weißwein und dem Estragon, den Pfefferkörnern und dem Fleischextrakt aufkochen. Die Flüssigkeit solange köcheln lassen, bis sie reduziert ist. Eigelb mit warmem Wasser verquirlen, im siedenden (nicht kochenden) Wasserbad cremig rühren.

Butter bei milder Hitze schmelzen lassen. Nach und nach teelöffelweise zum Eigelb geben. Dann den Schalottensud, Salz und die gehackten Kräuter unter ständigem Rühren zugeben und servieren.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln kochen, pellen und in der ausgelassenen Butter in der Pfanne anrösten und mit Estragon bestreuen.

Die Perlhuhnbrust salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln und von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten.

Auf vorgewärmten Tellern servieren, dazu passt trockener Riesling aus dem Rheingau.

Guten Appetit wünscht Ihnen Dagobert Strecker
◆ Vorsitzender des Vereins Nds. Spargelstraße e.V. ◆