

# Confiture de Vivre



„falsche“ Hollandaise

22

Ingredienzen:

50 g Butter

1 geh. Esslöffel Mehl

2 Eigelbe

1 Prise Salz

1 Prise Muskat

Zitronensaft

eine Msp. Stevia

¼ l Gemüsefond/  
Spargelwasser

Spargelwasser

Die Butter in einer Schüssel mit Mehl, Eigelb und Fond glatt streichen. Die Schüssel in sprudelndes Wasserbad stellen.

Bis zum Eindicken mit dem Schneebesen kräftig schlagen. Danach mit Fond, besser noch dem Spargelwasser, verdünnen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Etwas Zitronensaft und Süße dazu geben und mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Spargel und den Schinken anrichten, die Sauce dazu und ein paar Stengel Kresse. Guten Appetit!

