

Burgsteige - Maultaschen mit Spargel und Weisser Sauce

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche, Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

12		Maultaschen
2	Ltr.	Rinderbouillon
1/8	Ltr.	Sahne
3/8	Ltr.	Fleischbruehe
6		Eigelb
2	Teel.	Zitronensaft
100	Gramm	Butter warm, fluessig; auf Wunsch die Haelfte mehr
4	Stangen	Spargel; klein Geschnitten;nach Belieben Die doppelte Menge Salz, Pfeffer Schnittlauch; feingeschn.
1	Teel.	Frischer Dill
100	Gramm	Goudakaese; gerieben

Anleitung:

Maultaschen in heisser Rinderbouillon 10 Minuten ziehen lassen. Sauce hollandaise: Grundsatzlich im Wasserbad herstellen, d. h., ein kleiner Topf, der in einem groesseren Topf haengt, nimmt die Zutaten auf. Der groessere ist mit heissem Wasser gefuellt. Fleischbruehe und Sahne, Abgekuehlt oder kalt, in den kleine Topf geben, dann Eigelb, Zitronensaft, Dill, Salz und Pfeffer einruehren. Diese Masse so lange Mit dem Ruehrbesen schlagen, bis sie zu dicken beginnt. In diese Masse Langsam die Butter geben. Sollte die Masse zu dick geraten, sie mit Der uebrigen Fleischbruehe verduennen. Maultaschen aus der heissen Bruehe nehmen und portionsweise auf tiefe Teller verteilen. Darauf die Spargelstuecke legen. Darueber heisse Sauce hollandaise geben, Schnittlauch darueberstreuen oder, was noch Dezent ist, mit geriebenem Goudakaese bestreuen und kurz im heissen Backofen anbraeuen lassen. Dazu gibt es verschiedene Salate, als Getraenk trockenem Weisswein, zum Nachtisch Apfel im Schlafrock.