

## Burgsteige - Maultaschen mit Spargel und Weisser Sauce

Zutaten für: 4 Portionen

2	Teel.	Zitronensaft
4	Stangen	Spargel, klein - Geschnitten, nach Belieben - die Doppelte Menge
100	Gramm	Butter warm, flüssig, auf - Wunsch die Hälfte mehr
12		Maultaschen
2	Ltr.	Rinderbouillon
1	Teel.	Frischer Dill
0,13	Ltr.	Sahne
6		Eigelb
0,38	Ltr.	Fleischbrühe
100	Gramm	Goudakäse, gerieben

### Anleitung:

Maultaschen in heisser Rinderbouillon 10 Minuten ziehen lassen.  
Sauce hollandaise: Grundsätzlich im Wasserbad herstellen, d. h., ein kleiner Topf, der in einem grösseren Topf hängt, nimmt die Zutaten auf. Der grössere ist mit heissem Wasser gefüllt. Fleischbrühe und Sahne, abgekühlt oder kalt, in den kleine Topf geben, dann Eigelb, Zitronensaft, Dill, Salz und Pfeffer einrühren. Diese Masse so lange mit dem Rührbesen schlagen, bis sie zu dicken beginnt. In diese Masse langsam die Butter geben. Sollte die Masse zu dick geraten, sie mit der übrigen Fleischbrühe verdünnen. Maultaschen aus der heissen Brühe nehmen und portionsweise auf tiefe Teller verteilen. Darauf die Spargelstücke legen. Darüber heisse Sauce hollandaise geben, Schnittlauch darüberstreuen oder, was noch dezenter ist, mit geriebenem Goudakäse bestreuen und kurz im heissen Backofen anbräunen lassen. Dazu gibt es verschiedene Salate, als Getränk trockenen Weisswein, zum Nachtisch Apfel im Schlafrock.