

# Sous Vide Spargel mit Sauce Hollandaise

**Autor:** Heiko Antoniewicz  
**Zubereitungszeit:** 35 Minuten  
**Garzeit:** 1 Stunde 15 Minuten



## Zutaten

Zutaten für 4 Personen

### Spargel (Sous Vide):

20 Stangen geschälter Spargel  
30 g Butter  
50 ml Orangensaft  
2 breite Orangenzesten  
5 g Salz

### Hollandaise:

1 Schalotte  
1 Zweig Estragon  
6 zerdrückte Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt  
200 ml Wasser  
30 ml Kräuternessig  
4 Eigelb  
80 g zerlassene Butter

### Butterkartoffeln (Sous Vide):

4 große Kartoffeln  
40 ml Wasser  
40 g Butter  
Gehackte Blatt Petersilie  
Salz

## Zubereitung

### Spargel (Sous Vide):

Die Zutaten in einem Sous Vide Vakuumbbeutel vakuumieren und bei 85 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 25 Minuten Sous Vide Garen. Im Anschluss in der Pfanne glasieren.

### Hollandaise:

Schalotte schälen und fein würfeln. Wasser mit den Gewürzen und Essig gemeinsam um die Hälfte einkochen. Fein durch ein Sieb passieren und etwas erkalten lassen. Auf die Eigelb gießen und auf einem Wasserbad bei mittlerer Hitze cremig aufschlagen. Die Butter unterschlagen und die Sauce warm stellen.

### Butterkartoffeln (Sous Vide):

Die Kartoffeln mit einem Ausstecher rund ausstechen. Mit dem Wasser, Butter und Salz in einem Sous Vide Vakuumbbeutel vakuumieren. Bei 85 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 50 Minuten Sous Vide garen. Im Anschluss in einem Topf die Flüssigkeit komplett verkochen lassen und die Kartoffeln in der Butter schwenken. Die Blatt Petersilie unterheben.

Dazu empfehlen wir: Schinkenauswahl