

Königin-Pasteten mit Spargel u. Kräuterhollandaise (für 4 Portionen)



Zutaten:

- 4 Escoffier Königin-Pasteten
- 1 Escoffier Sauce à la Hollandaise
- 12 Stangen Spargel
- 2 EL gehackte Kräuter:
Dill, Kerbel und/oder Petersilie
ein wenig Kresse zum Garnieren



Von Escoffier benötigen Sie:

- Königin-Pasteten (4 Stück)
- Sauce à la Hollandaise

Zubereitung:

Den Spargel wie beschrieben schälen und in etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Anschließend in reichlich kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und bei mäßiger Hitze je nach Dicke 9–12 Minuten kochen. Kurz vor dem Servieren die Sauce à la Hollandaise zubereiten und die Kräuter zugeben.

Serviervorschlag:

Mit einem Messer den Deckel der Königin-Pasteten vorsichtig ausschneiden. Die Pasteten ca. 3 Min. im vorgeheizten Ofen bei 200 °C erhitzen. Anschließend die gut abgetropften, warmen Spargelspitzen hineinsetzen und die Pasteten mit der Sauce à la Hollandaise füllen. Zum Abschluss mit etwas Kresse garnieren.