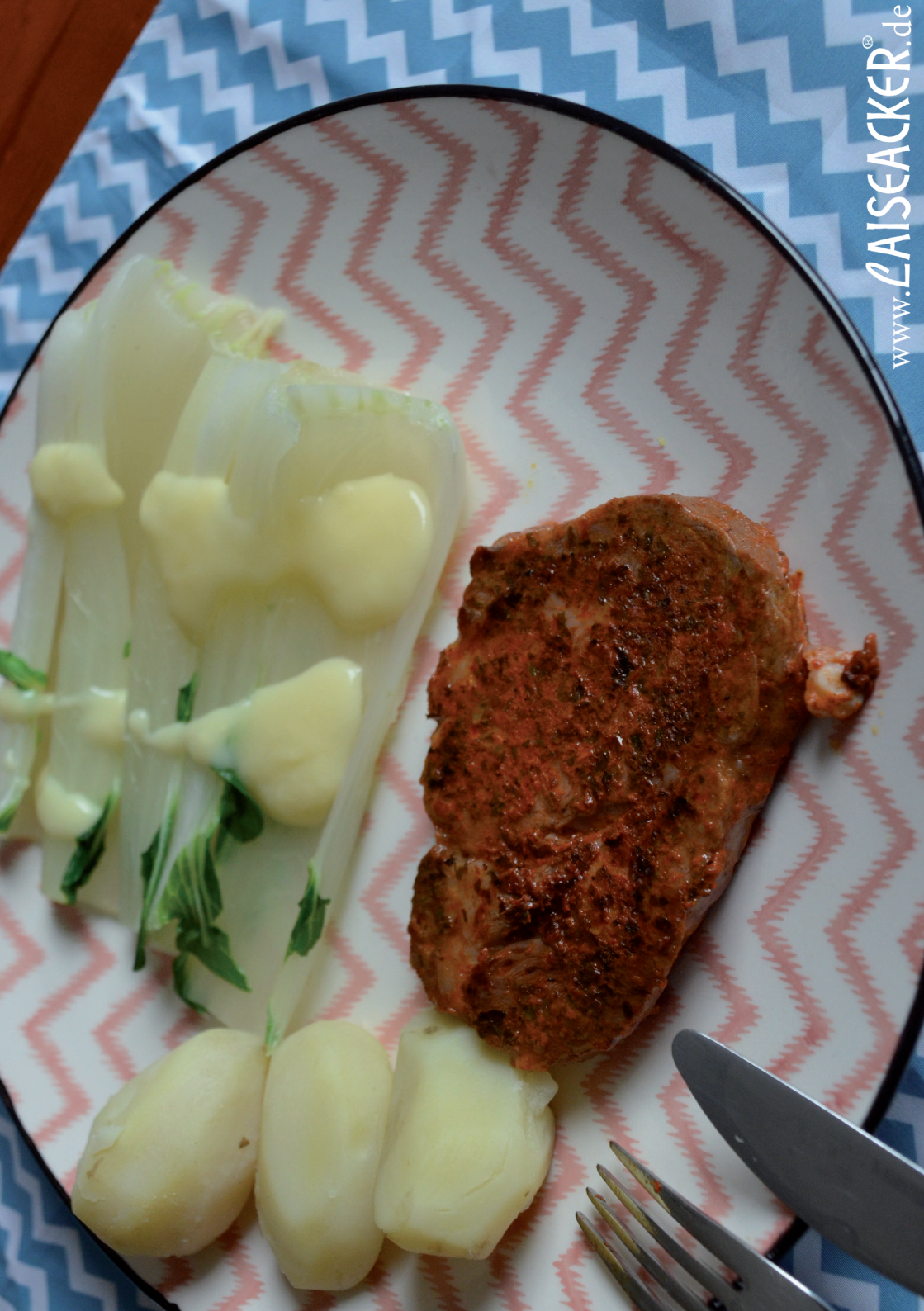




Pak Choi Stängel wie Spargel an Sauce Hollandaise

Rezepte vom LAISEACKER



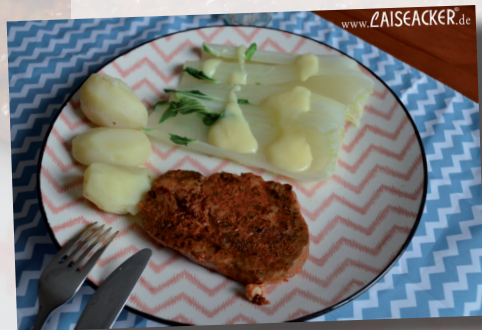
Zutatenliste (4 Portionen):

1 Pak Choi, 2 l Salzwasser, 250 g Butter, 1 EL Wasser, 3 Eigelb, 1 EL Zitronensaft frisch gepresst, 1 Prise Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Pak Choi waschen und die Blätter vom Stengel trennen. Die Blätter werden in diesem Rezept nicht verwendet, Schmecken aber Super nach dem Rezept „Pak Choi Auflauf“, das auch gut ohne die Stengel gelingt.
2. Das Salzwasser aufkochen und die Stengel für 12 Minuten darin köcheln, bis sie leicht glasig werden.
3. Für die Sauce Hollandaise die Butter zerlassen aber in keinem Fall zu stark erhitzen (ggf. etwas abkühlen lassen). Eigelb mit Wasser, Zitronensaft und Salz in einer Schüssel in ein heißes Wasserbad stellen und mit dem Schneebesen rühren bis die Masse cremig wird und sich das Volumen verdoppelt. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und nach und nach die flüssige Butter unterziehen. Ganz vorsichtig und nur Teelöffelweise. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.
4. Die Pak Choi Stängel abgießen, ggf. halbieren und auf dem Teller mit Sauce Hollandaise übergießen. Das kommt dem weißen Spargel sehr ähnlich, nur ohne lästiges Schälen und Fasern.

SO ANGERICHTET SCHMECKT DER PAK CHOI GANZ ÄHNLICH WIE SPARGEL. PELLKARTOFFEN UND BÖHNCHEN PASSEN SEHR GUT DAZU.



Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de

Guten Appetit