



Spicy Spargel-Tacos mit Sauce Hollandaise

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

- 1 Bund grüner Spargel
- 4 Stk. Mittlegroße Tacos
- 8 Stk. Scheiben Speck
- 1 Bund Koriander
- 3 EL Olivenöl
- 1 Stk. Radicchio
- 1 Stk. Rote Zwiebel
- 1 Prise ♦ Chili mit Meersalz

Für die Sauce

- 200 g Butter
- 3 Eigelb
- 1 Stk. Limette, Saft davon
- 1 TL Dijonsenf
- 1 TL Crème fraîche
- 1 TL Zucker
- 1 Prise ♦ Meersalz jodiert grob
- 1 Prise ♦ Pfeffer schwarz ganz

- 1 Zuerst wird die Sauce Hollandaise zubereitet. Dafür werden die 3 Eigelb mit dem Saft einer Limette, dem Dijonsenf, Crème fraîche, Zucker und einer Prise Salz in einer Schüssel vermischt und mit dem Pürierstab fein püriert. Die Schüssel nun in ein heißes Wasserbad geben.
- 2 Anschließend wird die Butter in einem Topf geschmolzen. Die geschmolzene Butter langsam in die Eiermasse einrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Aus dem Wasserbad nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Den Spargel gründlich waschen und die Enden abschneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl und einer Prise Kotányi Chili anbraten, bis er weich ist. Nebenbei die Speckstreifen ebenso in einer Pfanne knusprig braten. Zwiebel und Radicchio in feine Streifen schneiden.
- 4 Die Tacos im Ofen wärmen und dann mit Radicchio, Speck, Zwiebel und Spargel belegen und mit Sauce Hollandaise garnieren.

TIPP: Als Topping empfiehlt sich frischer Koriander.

