

Die perfekten Spargel-Saucen



basic

Es muss nicht immer
Hollandaise sein!

Bio für alle

Der frische Bio-Supermarkt.



Zitronige Melissenbutter/ Melissenvinaigrette

Der erfrischende Klassiker!

Zutaten jeweils für 4 Personen

- 1 Bio-Zitrone
- 1–2 EL frische Zitronenmelissenblätter
- ½ Knoblauchzehe
- 150 g **basic** Butter oder für die Vinaigrette
- 75 ml **basic** Sonnenblumen- und
- 50 ml **basic** Olivenöl
- 1 TL **basic** Meersalz
- ½ TL Pink Pepper (frisch gemahlen)
- ½ TL **basic** Wildblütenhonig

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben, dann auspressen. Zitronenmelissenblätter waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Knoblauchzehe ebenfalls fein hacken. Butter schmelzen bzw. die Öle erhitzen und dabei mit dem Schneebesen schaumig rühren. Geschmolzene Butter bzw. Öle vom Herd nehmen und mit der Zitronenschale, 1 EL frisch gepresstem Zitronensaft, gehackter Zitronenmelisse und Knoblauch verrühren. Mit Salz, Pink Pepper und Honig abschmecken.

Vanillige Johannisbeersauce Super zu Fleisch!

- 300 ml Spargelsud, 75 g **basic** Butter
- 5–6 EL Kalbsfond, 2–3 EL Speisestärke
- 1 Vanilleschote, 2 TL **basic** Meersalz
- 1–2 TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1 EL Johannis- oder Preiselbeeren (frisch, tiefgefroren oder aus dem Glas)

Spargelsud mit Butter und Kalbsfond erhitzen und verrühren, bis eine feine Sauce entsteht. Die Sauce mit Speisestärke unter kräftigem Rühren andicken, vom Herd nehmen und mit dem ausgekratzten Vanillemark, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Beeren unterrühren.

Gorgonzola-Mandel-Sauce Ideal zu grünem Spargel!

- 1 EL **basic** Mehl, Typ 550, 1 EL **basic** Butter
- 200 ml Spargelsud, 30 g **basic** Mandelblättchen
- 100 g Gorgonzola, ½ TL **basic** Meersalz
- ½ TL schwarzer Pfeffer

Mehl in der Butter anschwitzen, Spargelsud mit dem Schneebesen einrühren und 5 Minuten köcheln. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Gorgonzola unter die Sauce rühren, bis er schmilzt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gerösteten Mandelblättchen unterheben.

basic

Bio für alle

basic wünscht guten Appetit!