Weisse Spargeln an Malteser Sauce

Die letzten Bio-Orangen machen allmächlich den langen, schlanken Frühlingsboten Platz. Die Gelegenheit für ein kulinarisches Treffen. Weisser Spargel an Maltesersauce, einer abgewandelten Sauce Hollandaise mit reichlich Orangensaft.

Viel Rührarbeit ist da gefragt. Die Sauce muss ganz frisch zubereitet und gleich angerichtet werden. Zeitlich geht das grad so auf, während die Spargeln vor sich hin simmern, bringt man eine feine Maltesersauce zustande. Das dauert etwa 15 - 18 Minuten.

Zutaten (2 Portionen)

```
1kg weisser Spargel

2   Eigelb
2   kleinere Blutorangen (inkl. Schale)
1TL Zitronensaft
60g weiche Butter
    Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
```

Zubereitung

Spargeln rüsten: Das hintere Ende grosszügig abschneiden und schälen.
Salzwasser aufsetzen.
Eine Rührschüssel über dem Wasserbad aufsetzen. Die Sauce darf nie zu heiss werden, sonst gerinnt das Eiweiss.
Orangen auspressen, Saft absieben.

Sobald die Spargeln ins heisse Wasser baden gehen, mit der Zubereitung der Sauce beginnen.

Eigelbe in die Schüssel geben, 2 El Orangensaft, Zitronensaft zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Von nun an muss die Sauce stetig mit einem Schwingbesen oder Milchschäumer kräftig gerührt werden.
Die Sauce solange schlagen bis sie eine schaumig, sämige Konsistenz annimmt.

Die Herdplatte ausschalten und den Orangensaft tropfenweise zugeben. Rühren, rühren... damit die sämige Konsistenz erhalten bleibt. Von der Orangeschale Zesten abziehen (oder raffeln) und zugeben. Da sind jetzt drei Hände gefragt.
Nun den Butter nach und nach in kleinen Stücken zugeben, rühren, rühren...
Sobald alle Butter eingearbeitet ist, die Sauce eventuell noch etwas abschmecken und sogleich auf heisse Teller anrichten.

In den unteren Topf nur wenig Wasser geben, die Rührschüssel wird vom aufsteigenden Wasserdampf beheizt.

Die Hollandaise bevor die Hauptmenge Orangensaft hinzugerührt wurde.