



Schlohs Spargelhof



SAUCEN ZUM SPARGEL

KÄSESAUCE

1 Bund Dill, 1 Bund Schnittlauch, 200 g zarter Schinken, 200 g Frischkäse, 1/8 l Milch, 2 Eigelb, 50 g Butter, Salz und Pfeffer, 1/8 l Sahne

Die Kräuter hacken, den Schinken fein würfeln. Den Käse, die Milch und das Eigelb verrühren. Die Butter bräunen, unter die Käsemischung rühren und beides erhitzen. Die Kräuter und den Schinken unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne steifschlagen und darunter ziehen.

THUNFISCHSAUCE

1 kl. Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 4 Zweige Thymian, 150 ml Öl, 100 ml Gemüsefond, 25 g Kapern, 3 EL Zitronensaft, 2 Eigelb, 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft, Salz, Pfeffer, Zucker

Schalotte und Knoblauch fein würfeln, Thymianblättchen fein hacken. 1 EL Öl erhitzen und die Schalotten, den Knoblauch und den Thymian darin glasig andünsten. Mit Gemüsefond ablöschen, auf die Hälfte einkochen und 10 Min. abkühlen lassen.

Den Sud in einen hohen Rührbecher füllen. Kapern, Zitronensaft und Eigelbe zugeben und mit dem Mixstab fein pürieren. Das restliche Öl langsam in dünnem Strahl zugießen und alles zu einer cremigen Mayonnaise mixen. Den abgetropften Thunfisch zur Mayonnaise geben und sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.