



Hauptgang (für 4 Personen)

Gegrillter Toast mit weichen Eiern und gegrilltem Spargel

8	Eier
4 Scheiben	Toast
16 Stangen	grüner Spargel
3	Eigelbe
8 cl	Weißwein
50 g	weiche Butter
½	Zitrone
1 Bund	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer
	Wasser

Auf dem Grill einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die 8 Eier 6 Minuten darin köcheln lassen. Dann im kalten Wasser abschrecken.

4 Scheiben Toast und die 16 Stangen Spargel auf dem Grill grillen

Danach die Toastbrotsscheiben auf den Teller legen und den Spargel auf den Toastscheiben verteilen.

Die 8 Eier vorsichtig schälen und ebenfalls auf den Spargel dazulegen, mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Eigelbe mit 8 cl Weißwein in einem Topf auf dem Grill cremig aufschlagen. 50 Gramm weiche Butter zum Schluss einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft einer ½ Zitrone abschmecken. Die fertige Hollandaise über den angerichteten Toast geben und mit einem kleinen Bund Schnittlauch, der in feine Röllchen geschnitten ist, servieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

The Good Taste Group GmbH & Co. KG · Schlossberg 1 · 55442 Stromberg

Tel.: 0 67 24 - 93 10-0 · Fax: 0 67 24 - 93 10-90

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR