



## Gemüseplatte mit Bärlauch- Hollandaise

Menge	Zutaten	Zubereitung
2 l	Salzwasser	Salzwasser mit Deckel zum Kochen bringen.
4-6	Karotten	Karotten waschen, schälen, im Ganzen ins kochende Wasser legen und bissfest ca. 12 Minuten garen. Karotten abschrecken und mit dem Bundmesser in Scheiben schneiden.
1	Brokkoli	Brokkoli waschen, putzen in Röschen schneiden, Strunk schälen, nach den Karotten ins kochende Wasser geben und ca. 5 Minuten garen, abgießen und den Strunk mit dem Bundmesser in Scheiben schneiden.
etwas	Butter, Salz, Pfeffer	Gemüse in den Topf zurückgeben, etwas würzen und mit der Butter verfeinern.
1	Zucchini	Zucchini waschen, fein schneiden, im Öl anbraten bis die Scheiben leicht gebräunt sind.
etwas	Öl	
1	Fenchel	Gemüse waschen, fein schneiden und zugeben
1	Paprikaschote	
1	Knoblauchzehe	
	Salz, Pfeffer, Brühekörner, italienische Kräuter	Gemüse gut abschmecken und ca. 5 Minuten dünsten.
<b>Bärlauch- Hollandaise:</b>		
1	Schalotte	Schalotte schälen und fein würfeln, mit den restlichen Zutaten aufkochen und etwa auf die Hälfte einreduzieren (=verdampfen) lassen. Durch ein Sieb in eine Metallschüssel gießen und etwas abkühlen lassen. <b>Nun alles gut vorbereiten:</b> Wasserbad aufsetzen. Gemüse in der Zwischenzeit vorsichtig erwärmen. Zitrone auspressen, Butter schmelzen (lauwarm!), Bärlauch waschen und fein hacken.
125 ml	Wasser	
2 EL	Weißwein oder Sherry	
1 TL	Brühekörner	
1TL	Senf	
1	Lorbeerblatt	
10	Pfefferkörner	
1 EL	Kräuteressig	Eigelb mit Reduktion mischen und diese Masse vorsichtig über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen aufschlagen.
3	Eigelb	
150 g	Butter geschmolzen	Sobald das Eigelb beginnt fest zu werden, Topf von der Hitzequelle wegziehen und Butter tröpfchenweise zugeben, gut schlagen. Es entsteht eine cremige, schaumige Soße.
20	Bärlauchblätter	Soße gut abschmecken und mit Zitronensaft und Bärlauch verfeinern. Sofort servieren!
etwas	Zitronensaft	

