

Rübstiel mit Hollandaise



Rübstiel sind die grünen Blätter der Mairüben. Diese werden einfach enger gesägt. Oder man wählt die Sorte „Namenia“ diese bildet nur Blätter. Die Rübstiel-Blätter haben einen milden Geschmack nach Senfölen. Sie können roh im gemischten Blattsalat gegessen werden. Oder auch als Gemüse.

Zutaten:	Zubereitung:
Butter für die Hollandaise klären: 200 g Butter	Butter in einem Topf langsam schmelzen und zum Kochen bringen, aber nicht braun werden lassen. Wenn die Butter durchsichtig wird durch ein feines Tee-Sieb abseihen, so dass die Molke entfernt wird. Nun haben sie geklärte Butter. Die Butter beiseite stellen. Aber nicht in den

	Kühlschrank, sie soll flüssig bleiben.
400 g Rübstieler vorbereiten	waschen, trockenschleudern, grob hacken und beiseite stellen
1 großer Bund Schnittlauch	Fein hacken. In eine kleine Schüssel füllen. Die Kräuter werden zu den Salzkartoffeln und Rübstieler mit Hollandaise serviert.
Salzkartoffeln: 600 g Kartoffeln	schälen, halbieren und vierteln und in Salzwasser 20-30 Min weich kochen. In der Zwischenzeit für die Fleischpflanzerl
Fleischpflanzerl:	
500 g Hackfleisch gemischt	mit
3 Eiweiß (die Eigelb werden für die Hollandaise benötigt)	mit
1 Semmel vom Vortag	eingeweicht in Wasser und ausgedrückt zum Fleisch geben
Salz, Pfeffer	
Majoran, Paprikapulver	Fleischteig vermengen, 8 Fleischpflanzerl formen und in Öl schön braun ausbraten. In der Zwischenzeit für die Hollandaise das Wasserbad erhitzen, eine halbrunde Rührschüssel muss in das Wasserbad passen. Die fertigen Fleischpflanzerl beiseite stellen.
Rübstieler: 1 Zwiebel	feinhacken, in
1 Eßl Butter	langsam hellbraun dünsten, den vorbereiteten Rübstieler zugeben und kurz zusammenfallen lassen. Mit

Salz, Pfeffer, Muskatnuss	leicht würzen. Den fertigen Rübsteil beiseite stellen.
Sauce Hollandaise (schnelle Variante):	Für 4 Personen
Wasser	das vorbereitete Wasserbad in einem Topf zum Kochen bringen.
7 Eigelb	in eine halbrunde Edelstahlschüssel geben.
1 Prise Salz	
etwas Cayennepfeffer	
einen Spritzer Zitronensaft	dazugeben.
100 ml kaltes Wasser	dazu gießen. Die Edelstahlschüssel ins Wasserbad stellen, die Schüssel sollte dabei das leicht simmernde Wasser berühren. Nun muss es schnell gehen. Die Eier mit dem Schneebesen kräftig schaumig schlagen. So lange, bis es sich zur Rose abziehen lässt. (D. h. solange schaumig schlagen, bis die Masse cremig wird, auf einen Kochlöffelrücken gegeben und darauf geblasen entstehen Wellen, die sogenannte Rose.) Dabei darauf Achten, dass es nicht zu heiß wird (nicht über 80 Grad) sonst gibt es Rührei! Die Schüssel lieber immer wieder vom Wasserbad nehmen und kräftig weiter rühren. Die geklärte Butter wird unter weiterem Schlagen in einem dünnen Strahl unter die Eiercreme gerührt. Sofort servieren.

Natürlich kann man auch fertige Hollandaise zum Rübsteiel servieren. Wer jedoch einmal von der selbst aufgeschlagenen gekostet hat, wird nie wieder Fertigsauce essen wollen. Keine Angst vor der selbstgemachten Hollandaise. Der Geschmack entschädigt für die kleine Mühe.