



Recept geschikt voor: 2 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳
Vorbereidingstijd: 15 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 35 min
Bertyn producten: Veggie Protein Steak - Natur

Bron: bertyn.eu | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

Auflauf mit Seitan-Steak, Spargel und einer Safran-Hollandaise-Soße

Ingrediënten

- 2 Veggie Protein Steaks - Natur
- 200 g Spargelspitzen 1
- 100 g rotes Palmöl (Amanprana)
- 3 Esslöffel Bio-Mandelpaste
- 1 Schuss Weißwein (vegane Wein)
- 1 Prise Schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Fleur de Sel (Amanprana)
- 1 Messerspitze Safran
- 1 Bündchen Gehackte krause Petersilie

Bereidung

1. Die Spargelspitzen in kochendem, gesalzenem Wasser blanchieren und danach sofort in kaltes Wasser legen.
2. Das rote Palmöl in einem kleinen Topf auf sehr niedriger Hitze flüssig werden lassen und in der Zwischenzeit in ca. 200 ml des warmen Spargelwassers einen Schuss Weißwein und 3 Esslöffel Mandelpaste auflösen. Dann diese Mischung zum Öl dazugeben.
3. Dabei die Hitze unter ständigem Rühren erhöhen.
4. Sollte die Soße zu dick werden, wasser hinzufügen; wenn die Soße zu dünn ist, mehr Mandelpaste dazugeben. Für ein gutes Ergebnis beim Gratинieren sollte die Soße nicht zu dünn sein.
5. Die Soße mit Fleur de Sel, Pfeffer und Safran abschmecken und zur Seite stellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

1. Die Packung mit dem Seitan öffnen.
2. Vorsichtig die Flüssigkeit aus den Seitan-Steaks herauspressen und die Steaks in eine Auflaufschüssel legen.
3. Dann etwas von der Sauce hollandaise darüber gießen und die Spargelspitzen darauf legen.
4. Nochmal etwas Sauce hollandaise darüber gießen und den Auflauf in den vorgeheizten Ofen stellen und backen, bis die Soße goldgelb gratiniert ist.
5. Gehackte Petersilie darüber streuen und den Auflauf sofort heiß servieren.