



4 Portionen



30 min



Hauptspeisen

ZUTATEN

1 kg weißer Spargel
1 TL Zucker
1 TL Salz
1 kg neue Kartoffeln
(Frühkartoffeln)
300 - 400 g Schinken

für die Sauce Hollandaise

300 g Butter
4 Eigelbe
6 EL Wasser
2 TL Zitronensaft
Salz

Weißer Spargel

mit Kartoffeln, Schinken & Sauce Hollandaise

ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel in eine Pfanne geben, mit Wasser bedecken und Zucker und Salz dazugeben. Den Spargel je nach Dicke der Spargelstangen 8-12 min mit geschlossenem Deckel kochen lassen.

Die Kartoffeln ebenfalls je nach Größe 10-15 min gar kochen.

Für die Sauce Hollandaise die Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen. Die Butter soll nicht zu heiß und nicht braun werden.

Die Sauce Hollandaise wird über dem Wasserbad aufgeschlagen. Dafür einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, dann die Hitze abdrehen. In der Zwischenzeit die Eigelbe, Wasser und Zitronensaft in eine Metallschüssel mit rundem Boden geben. Die Schüssel auf den Topf setzen und alles mit dem Mixer verrühren, bis eine dickliche Creme entsteht. Jetzt die Butter ganz langsam und unter ständigem Rühren eingießen. Die Sauce mit Salz abschmecken.

Den fertig gekochten Spargel, die Kartoffeln und den Schinken auf Teller anrichten und mit der Sauce Hollandaise servieren.

NOTIZEN

Frühkartoffeln müssen nicht geschält werden.

Damit die Sauce Hollandaise nicht gerinnt oder stockt, darf die Butter nicht zu heiß sein. Die Butter ganz langsam nach und nach eingießen. Wichtig ist, dass dabei die ganze Zeit mit dem Mixer gerührt wird.

Die Sauce Hollandaise sofort nach der Zubereitung servieren.