

SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE, KARTOFFELN & SCHINKEN

Aufwand:
Arbeitszeit: ca. 40 min
Schwierigkeitsgrad: normal

Nährwert pro Portion:
377 kcal / 1.577 kJ
21 g Kohlenhydrate
18 g Fett
23 g Eiweiß

Zutaten für 4 Personen:
1,5 kg (weißer) Spargel
1 kg Kartoffeln
3 TL Salz
500 g gekochter Schinken in dünnen Scheiben

Für die Sauce Hollandaise:
125 g Butter
3 Eier
3 TL Weißwein
1 TL Zitronensaft
etwas Salz
etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Salzkartoffeln und Spargel:

Kartoffeln gründlich waschen, säubern und schälen. Anschließend einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln für ca. 25 Minuten kochen. Mit einem kleinen Messer lässt sich prüfen, ob sie gar sind. Lässt es sich leicht hineinstecken, sind die Kartoffeln fertig.

In der Zwischenzeit einen zweiten Topf mit Wasser aufsetzen. Den Spargel sorgfältig putzen und mit einem Spargelschäler schälen. Anschließend etwa 0,5 cm der Stangenenden abschneiden und den Spargel mit Salz, Butter und Zucker bei voller Hitze ca. 15-20 Minuten aufkochen lassen.

Mit einer Gabel lässt sich einfach testen, ob der Spargel fertig ist.

Biegen sich die Stangen über den Gabelrücken, sind sie servierbereit.

Sauce Hollandaise (Grundrezept):

Die Butter in einem Topf schmelzen. Eigelb vom Eiweiß trennen und mit dem Wein über einem Wasserbad langsam erhitzen und mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Nach und nach die geklärte Butter hinzugeben, bis eine cremige Sauce entsteht. Am Schluss noch mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Spargel anschließend mit gekochtem Schinken und den Kartoffeln anrichten – fertig!

Unser Tipp:

Es muss nicht immer die klassische Variante mit Kartoffeln und Schinken als Beilage sein. Sie können den Spargel auch in eine Scheibe Schinken wickeln und servieren. Oder Sie servieren den Spargel als Beilage zu einem Putenröllchen. Kreieren Sie Ihre ganz eigene Interpretation von einem Spargelgericht und kombinieren Sie die Beilagen nach Lust und Laune.

