Nah&Frisch



Gernot Handler | Professional

Spargel mit Sauce Hollandaise

Hauptspeise | Asiatisch | Frühling | Gemüse | Glutenfrei

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Die Erdäpfel schälen und weichkochen.

Die Butter schmelzen und beiseite stellen. Eigelb, Sekt und Zitronensaft in eine Schüssel geben. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die Zutaten mit einem Schneebesen cremig-dicklich aufschlagen. Die Butter erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unterrühren. Die Sauce mit Salz würzen und im Wasserbad warm halten, dabei ab und zu umrühren.

Salzwasser mit Zucker und Butter aufkochen. Den Spargel hineingeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 16-18 Minuten ziehen lassen.

Den Spargel aus dem Spargelwasser heben, abtropfen lassen auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Sauce Hollandaise, Schinken und Erdäpfel servieren.

Zutaten

- 1 kg weißer Spargel
- 500 g Erdäpfel
- 200 g Butter
- 4 Eigelb
- 50 ml Sekt
- 1/2 Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 1 Tl Zucker
- 20 g Butter
- 300 g Schinken