

SPARGEL MIT KARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN



ZUBEREITUNG

Den Spargel mit einem Sparschäler von der Schale befreien und die holzigen Enden mit einem Messer abschneiden. Den geschälten und geputzten Spargel in einen großen, flachen Topf geben. Mit kaltem Wasser aufgießen. Salz und Zucker dazu. Mit geschlossenem Deckel aufkochen lassen. Später den Deckel entfernen und so weiter köcheln lassen, bis sich die Spargelstangen beim Hochheben mit einer Gabel leicht biegen. Dann sind sie gar.

Die Frühkartoffeln gewaschen mit der Schale gar kochen.

Während Spargel und Kartoffeln kochen, die Eier trennen und anschließend die Eigelbe mit etwas Zitronensaft und einer Prise Salz in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze auf dem Herd mit einem Schneebesen aufschlagen. Darauf achten: Die Temperatur der Masse darf nie die 70 °C übersteigen, da das Eigelb sonst gerinnt.

Unter konstantem Rühren kalte Butterstücke mit dem Schneebesen unter die Masse arbeiten, bis sich das Volumen verdoppelt hat und eine leichte fluffige Konsistenz erreicht ist.

Die Sauce darf nicht zu heiß, aber auch nicht zu kalt werden – sonst gerinnt sie.

Die Hollandaise zuletzt mit etwas Pfeffer verfeinern.

Die garen Kartoffeln und den Spargel mit der Hollandaise genießen.

Dazu kann der Schinken gereicht werden.

ZUTATEN

2	Eier
250 g	Butter
600 g	Frühkartoffeln
900 g	Spargel

gekochter, geräucherter
Schinken & getrockneter
Schinken

Muskatnuss

