

Rezept für Spargel mit Sauce Hollandaise

Zutaten:

- 2 Bund Spargel
- 190 g Butter
- 2 Eigelb
- 2 Esslöffel Wasser
- 12 Scheiben Kochschinken
- 0,5 EL Zitronensaft
- Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Optional: Petersilie

Utensilien:

- Alufolie/ Backpapier
- Messer / Gemüseschäler
- 2 Töpfe
- Rührbesen

Zubereitung:

Schritt 1:

Putze und schäle zunächst den Spargel und die Kartoffeln.

Schritt 2:

Heize den Ofen auf 170 Grad Umluft vor.

Schritt 3:

Bereite vier gleich große Stücke Alufolie vor, die etwas größer sind als die Spargelstangen. Gib nun je einen halben Esslöffel Butter auf die glänzende Seite. Verteile den Spargel auf den Folien und würze jede Portion mit etwas Salz, schwarzem Pfeffer und Zucker. Falte nun die Folie um den Spargel zu einem Päckchen zusammen.

Unser Tipp: Statt der Alufolie kannst du auch Backpapier nutzen.

Schritt 4:

Lege die Spargel-Pakete in den vorgeheizten Ofen. Dort sollten sie zwischen 40 und 45 Minuten garen.

Schritt 5

Nach etwa 15 bis 20 Minuten kannst du auch die Kartoffeln vorbereiten. Koche Sie dazu etwa 20 Minuten im gesalzenen Wasser. Bei besonders großen oder kleinen Kartoffeln kann diese Zeit abweichen. Prüfe daher am besten regelmäßig mit einer Gabel ihre Konsistenz. Wenn du problemlos hineinstecken kannst, sind sie bereit zum Servieren.

Schritt 6:

Sobald die Kartoffeln kochen, ist es Zeit für die Sauce Hollandaise. Bringe dafür zunächst die restliche Butter im Topf zum Schmelzen. Achte jedoch darauf, dass sie nicht zu heiß wird! Empfehlenswert ist es daher, die flüssig gewordene Butter sofort vom Herd zu nehmen.

Schritt 7:

Während die Butter schmilzt, kannst du das Eigelb in ein separates, hohes Gefäß geben. Füge 2 Esslöffel Wasser, einen Schuss Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer hinzu. Verrühre die Mischung mit einem Rührbesen und schmecke gegebenenfalls weiter ab.

Schritt 8:

Gib nun nach und nach die geschmolzene Butter hinzu. Rühre dabei stetig um, bis eine cremige Soße entsteht.

Schritt 9:

Serviere den fertigen Spargel mit den Kartoffeln und der Soße auf dem Teller. Füge nach Belieben einige Scheiben Kochschinken hinzu. Die Kartoffeln kannst du mit ein wenig Petersilie garnieren.

