

Spargel mit Hollandaise

Zutaten:

Hollandaise:

3 Eidotter
100 ml Weißwein
150 g Butter
2 EL Zitronensaft
1 Prise Salz+Pfeffer
1 Prise Muskat
1 TL Senf

Spargel mit Kartoffeln:

500 g Spargel weiß
400 g Kartoffeln
2 EL Butter
10 g Petersilie
10 g Schnittlauch



Zubereitung

Den Spargel waschen, die harten Enden entfernen, schälen und im Dampfgarer 12 Minuten bissfest kochen. Die Kartoffeln 30 Minuten kochen, abschälen. In einer Pfanne Butter erhitzen, Kartoffeln schwenken und leicht anbräunen, mit Petersilie bestreuen.

Für die Sauce Hollandaise die Butter in einem Topf schmelzen (nicht braun werden lassen) und von der Kochplatte nehmen. Das Eigelb mit Senf, Zitronensaft und Weißwein in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer kurz pürieren. Dann die zerlassene Butter nach und nach in die Eigelbmasse mixen (den Stabmixer dabei auf und ab bewegen), bis eine cremige Sauce entsteht. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Spargel mit den Kartoffeln auf den Tellern anrichten, die Sauce über den Spargel gießen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Das Rezept gelingt auch mit Grünspargel.



Gemüse

