

Weißer Spargel mit Schinken

Weißer Spargel mit Schinken, Kartoffeln und Sauce Hollandaise

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg Spargel
500 g Kartoffeln
12 Scheiben Tiroler Rohschinken von Hörtnagl
Salz, Zucker
Butter

Zutaten für die Sauce Hollandaise:

170 g Butter
2 Eigelb
2 EL Wasser
etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer

1. Zubereitung Spargel mit Schinken und Kartoffeln

Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und kochen lassen. Inzwischen den Spargel waschen und schälen sowie die holzigen Enden abschneiden.

Danach Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen, den Spargel hineingeben und je nach Dicke und Geschmack der Stangen zwischen 8 und 15 Minuten garen lassen. Spargel und Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und auf Tellern anrichten, den Schinken neben dem Spargel platzieren.

2. Zubereitung Sauce Hollandaise

Butter in einem Topf zerlassen, allerdings nicht zu sehr erhitzen. Eigelb mit Zitronensaft, Wasser und Salz in einen Topf geben und diesen in ein heißes Wasserbad stellen. Mit einem Rührbesen so lange rühren, bis die Masse cremig ist.

Dann den Topf aus dem Wasserbad nehmen (wichtig, sonst gerinnt die Soße) und nach und nach zuerst teelöffelweise, dann esslöffelweise unter ständigem Rühren die flüssige Butter zugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Die Sauce à la Hollandaise mit Butter verfeinern und über den Spargel geben, am Schluss mit Petersilie garnieren – fertig.