

Spargel weiß und grün mit Hollandaise mit Schinken



Rezept für 4 Personen:

0,5 Kg	weißen Spargel
0,5 Kg	grünen Spargel
Salz, Zucker, Sparschäler	
8 Scheiben	roher oder gekochter Schinken.

Der weiße Spargel wird vom Kopf nach unten geschält und die Enden ein wenig abgeschnitten. Die Schalen werden mit Wasser, Zucker, Salz und wenig Zitronensaft ausgekocht. Dieser Fond wird zum Kochen des Spargels genommen. Die Garzeit des Spargels ist lediglich ca. 5 Minuten im kochenden Fond.

Der grüne Spargel wird lediglich im unteren Drittel geschält und ebenfalls werden die Enden abgeschnitten. Den grünen Spargel möchte ich in der Pfanne in wenig Butter braten, ohne Farbe nehmen zu lassen. Dann mit Salz, Zucker und wenig Zitronensaft abschmecken und fertig zum Service. Auch dieser Spargel braucht nur 5 Minuten Kochzeit. Also alles vorbereiten und dann kurz vorher auf den Punkt kommen mit den Produkten.

4	Eigelb
Salz, Pfeffer, Prise Zucker	
50g	Weißwein
200g	Butter
Anschlagkessel	

Für die Hollandaise:

Die Butter wird aufgekocht und auf Körpertemperatur gehalten. Die Eigelbe werden in einem Anschlagkessel gegeben, mit Wein versehen und auf dem heißen Wasserbad aufgeschlagen. Wenn die Bindung erfolgt ist, wird nach und nach die flüssige Butter unter die Sauce gezogen. Aufpassen, dass die Sauce nicht gerinnt. Abschmecken mit wenig Salz, Pfeffer und Prise Zucker und wenig Zitronensaft.

Als Beilage passen neue Kartoffeln.