

# Spargel mit Salzkartoffel, Ziegenbutter-Hollandaise

## Für zwei Personen

### Für die gebackene Salzkartoffel:

2 große mehligk. Kartoffeln                      150 g Ziegenfrischkäse      500 g Meersalz

### Für den grünen Spargel:

200 g grünen Spargel                              1 Zitrone, davon Saft

### Für die Reduktion zur Hollandaise:

1 Schalotte    200 ml Wermut                      10 ml Chardonnay-Essig

4 Zweige Estragon                                1 frisches Lorbeerblatt      1 TL weiße Pfefferkörner

1 TL Koriandersamen

### Für die Ziegenbutter-Hollandaise:

120 g Ziegenbutter                                3 Eier                                      ½ Zitrone, davon Saft

1 Prise Cayennepfeffer                         Salz                                         Pfeffer

### Für die Garnitur:

Gartenkräuter                                      Sonnenblumenöl                      Meersalz

### Für die gebackene Salzkartoffel:

Den Backofen auf 200 Grad, Grillstufe vorheizen.

Kartoffeln gründlich waschen und für 10 Minuten in gesalzenem Wasser vorkochen. Hälfte des Meersalzes in eine Auflaufform streuen.

Kartoffeln in das Salzbett setzen und mit dem restlichen Meersalz bedecken. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten weitergaren und backen lassen. Dann aus dem Salz nehmen und mit einem Messer der Länge nach aufschneiden. Schnitt etwas auseinanderdrücken, sodass eine Öffnung entsteht. Mit einem Teelöffel etwas aushöhlen, die herausgenommene Kartoffelmasse mit dem Ziegenfrischkäse vermengen und wieder in die Kartoffel füllen.

### Für den grünen Spargel:

Spargel waschen und unteres Drittel schälen. Holzige Enden abschneiden. Zitrone auspressen und Saft mit Wasser, Salz und Pfeffer in einen Topf geben. Spargelschalen und abschnitte in den Topf geben und alles zusammen aufkochen. Spargelfond 10 Minuten köcheln lassen, dann durch ein Sieb abgießen um Schalen zu entfernen. Spargelfond nochmals aufkochen lassen und die Spargelspitzen darin kurz bissfest kochen. Aus dem Fond nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Reduktion zur Hollandaise:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Mit Wermut, 100 ml Wasser, Essig, Estragon, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Koriandersamen in einen Topf geben und aufkochen. Flüssigkeit auf ein Drittel reduzieren und durch einen Sieb gießen.

### Für die Ziegenbutter-Hollandaise:

Ziegenbutter in einem kleinen Topf erhitzen bis sich die Molke trennt und leicht grisselig, braun wird. Butter mit Molke durch ein Sieb abgießen und auffangen. Gebräunte Molke als Nussbutter-Erde verwenden.

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe mit zuvor hergestellter Reduktion, Cayennepfeffer, etwas ausgepresstem Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einen Messbecher geben. Mit einem Pürierstab mixen und dann Ziegenbutter einfließen lassen bis eine Hollandaise entsteht.

### Für die Garnitur:

Gericht mit Kräutern garnieren, mit Öl beträufeln und mit Salz bestreuen.

Rune Flohr am 27. Juni 2023