

Spargel-Ragout, Sauce béarnaise, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Spargel-Ragout:

250 g weißer Spargel	250 g grüner Spargel	150 ml Sahne
60 g Butter	125 ml trockener Weißwein	125 ml Gemüsefond
Stärke		

Für die Sauce béarnaise:

1 Schalotte	1 Zitrone, davon Saft	3 Eier, Gr. M
200 g Butter	3 EL Estragonessig	3 Zweige Kerbel
3 Zweige Estragon	Cayennepfeffer	10 schwarze Pfefferkörner
Salz		

Für das Kartoffel-Selleriestampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	300 g Knollensellerie	50-100 ml Milch
1,5 EL kalte Butter	1-2 Zweige Petersilie	Muskatnuss, Salz

Für Pancetta-Flocken: 2 Streifen Pancetta

Für das Spargel-Ragout:

Den Spargel waschen. Weißen Spargel schälen. Vom weißen und grünen Spargel das hintere Drittel abschneiden. Weißwein, Sahne, Fond und Butter in einer Pfanne zum Köcheln bringen und leicht salzen. Erst den weißen Spargel, ca. 12 Minuten, dann den grünen Spargel, 8 Minuten, hineinlegen. Den Spargel kochen bis er bissfest ist, dann hinausnehmen.

Sauce weiter einkochen und schließlich mit etwas Stärke abziehen. Kurz vor dem Servieren Spargel in der Sauce erwärmen, nicht verkochen lassen.

Für die Sauce béarnaise:

Schalotte abziehen und würfeln. Mit Pfefferkörnern, Essig und 6 EL Wasser aufkochen. Etwa auf die Hälfte einkochen lassen, abseihen und abkühlen lassen. Butter zerlassen.

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit dem Würzsud im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen dick-cremig aufschlagen.

Dabei darf der Schüsselboden nicht zu heiß werden, ansonsten stockt das Eigelb.

Butter erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unter die Eimasse schlagen, sodass eine sämige Sauce entsteht.

Wird die Sauce béarnaise zu fest, etwas kaltes Wasser einrühren. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss Estragon und Kerbel waschen, hacken und unter die Sauce béarnaise rühren.

Für das Kartoffel-Selleriestampf:

Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden.

Zugedeckt in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Abgießen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch erwärmen, langsam zugeben bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Butter in kleinen Flocken dazu geben und alles grob verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Stampf heben.

Für Pancetta-Flocken:

Pancetta in einer Pfanne kross ausbraten, auf einem Küchenpapier abkühlen lassen, zerkleinern und über das Gericht streuen.

Jens Helfferich am 20. April 2023