

Spargel mit holländischer Soße, Kartoffeln, Nuss-Butter

Für 2 Personen

500 g neue Kartoffeln	Salz	1 Schalotte
50 ml Weißweinessig	100 ml Weißwein	5 Pfefferkörner
800 g weißer Spargel	1 Prise Zucker	150 g Butter
400 g grüner Spargel	2 Eigelb	1 Spritzer Zitronensaft
1/2 Bund Kerbel		

Kartoffeln sehr gründlich bürsten und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Schalotte schälen, grob würfeln und mit Weißweinessig, Weißwein und Pfefferkörnern in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen, dann durch ein Sieb passieren. Weißen Spargel schälen. Die Spargelschalen in einem Topf mit Wasser aufsetzen. Das Wasser mit etwas Salz, einer Prise Zucker und 1 TL Butter würzen. Die Schalen ca. 10 Minuten kochen lassen, dann den Sud passieren. Die Enden vom geschälten Spargel unten abschneiden, Spargelstangen portionsweise bündeln und mit Küchengarn binden, im Spargelsud ca. 10 Minuten weich kochen. Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen, Spargelstangen portionsweise bündeln und mit Küchengarn binden, mit in den Spargelsud geben und ca. 7 Minuten weich kochen. Die restliche Butter schmelzen. Eigelbe mit der Weißwein-Reduktion in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad zu einer cremigen Masse rühren und den Kessel vom Wasserbad nehmen. So viel flüssige Butter (die ungefähr die Gleiche Temperatur, wie die Eimasse haben sollte) langsam mit einem Schneebesen in die Eimasse einrühren bis diese dickflüssig ist. Die Sauce Hollandaise mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Die restliche flüssige Butter wieder auf den Herd stellen hellbraun werden lassen. Spargel mit Kartoffeln anrichten. Sauce Hollandaise an den Spargel angießen, die braune Butter über die Kartoffeln gießen. Mit Kerbel dekorieren.

Tipp: Nach Wunsch den Spargelsud aufkochen, mit Mehlbutter binden, abschmecken und in einer kleine Tasse als Suppe serviert dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 04. Mai 2011