

# Spargel mit Kräuter-Hollandaise, Kartoffel-Karotten-Puffer

## Für 4 Personen

1,5 kg weißer Spargel      Salz      1 Prise Zucker  
1 TL Butter

## Für die Hollandaise:

1/2 Bund Estragon      1/2 Bund glatte Petersilie      1/2 Bund Kerbel  
120 g Butter      2 Schalotten      200 ml Weißwein  
40 ml Weißweinessig      Salz, Pfeffer      6 Eigelb

## Für die Puffer:

600 g Kartoffeln, festk.      300 g Karotten      2 Eier  
2 EL Mehl      Salz, Pfeffer      5 EL Butterschmalz

Spargel schälen und die trockenen Enden abschneiden. Dann in ein feuchtes Küchentuch einschlagen und die Stangen noch kurz bis zum Kochen in den Kühlschrank geben.

Estragon, Petersilie und Kerbel abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für die Puffer Kartoffeln und die Karotten waschen, schälen, fein reiben, in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken.

Kartoffel- und Karottenspäne, Eier und Mehl in eine Schüssel geben, gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 60 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Mit einem großen Löffel oder einer Saucenkelle den Kartoffelteig portionsweise in die Pfanne geben, mehrere Puffer gleichzeitig in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Dann herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen. Die Puffer auf einen Teller geben und im vorgeheizten Ofen warm stellen.

Für die Hollandaise Butter in einen Topf geben und schmelzen.

Schalotten schälen, fein schneiden und mit Weißwein und Essig in einen Topf geben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Reduktion etwas abkühlen lassen.

In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, mit Salz, Zucker und Butter aromatisieren und den Spargel darin ca. 10 Minuten bissfest kochen.

Für die Sauce die Eigelbe in einen Schlagkessel geben, mit der Reduktion vermischen und über einem Wasserbad schaumig aufschlagen, langsam die flüssige Butter unterschlagen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Kräuter untermischen.

Den Spargel auf Tellern anrichten, die Kräuterhollandaise darauf verteilen und die Puffer dazu servieren.

Otto Koch am 20. April 2017