

Kartoffel-Buchteln mit Spargel, Zitronen-Hollandaise

Für 4 Personen

Für die Buchteln:

200 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	1 Bund Estragon, klein
100 ml Milch	1 EL Zucker	30 g Hefe, frisch
100 g Kartoffelstärke	100 g Mehl	2 Eigelb

Für Spargel und Sauce:

2 kg weißer Spargel	Salz	Zucker
1 Bio-Zitrone	100 g Butter	2 Eigelb
2 EL Weißweinessig, mild		

Außerdem: Butter

Für die Buchteln Kartoffeln schälen, waschen und knapp mit Wasser bedeckt in einen Topf geben. Etwas Salz zufügen. Kartoffeln zugedeckt aufkochen, weich garen.

Spargel waschen, schälen. unschöne Enden abschneiden.

Spargelrste mit Wasser bedeckt in einen Topf geben, Salz, Zucker zugeben und aufkochen. Etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Spargel in ein angefeuchtetes Tuch wickeln, bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank lagern. Spargelfond durch ein feines Sieb passieren.

Kartoffeln abgießen. Im offenen Topf auf der heißen Herdplatte etwas ausdampfen lassen.

Kartoffeln durch eine Presse in eine Rührschüssel drücken, etwas abkühlen lassen.

Estragon abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.

Estragon hacken, zugedeckt beiseite stellen.

Milch erwärmen, Zucker einrühren und die Hefe hineinbröckeln und auflösen lassen.

Kartoffelstärke und Mehl zu den Kartoffeln geben, alles locker durchmischen.

Eigelbe, Hefemilch-Mix und Hälfte Estragon zugeben. Alles glatt verkneten. Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Zum Teig etwa 1 TL Salz geben, durchkneten und den Teig zu 4 Kugeln formen, diese in eine gebutterte kleine Auflaufform setzen und 10 min. zugedeckt gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen; Buchteln mit flüssiger Butter bestreichen, im Backofen 15 min. goldgelb backen.

Spargel in mundgerechte Stücke schneiden.

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und etwas Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

In einer großen Pfanne 20 g Butter und etwa 200 ml vom Spargelfond aufkochen.

Spargel zugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten gar dünsten.

Übrige Butter schmelzen.

Eigelbe und Essig in einem Schlagkessel vermischen. Über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen.

Flüssige Butter nach und nach gründlich unterschlagen, bis eine cremige Sauce Hollandaise entsteht.

Soße mit Zitronenschale, -saft und Salz abschmecken.

Buchteln aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Spargel aus dem Fond heben, abtropfen lassen.

Buchteln, Spargel und Sauce Hollandaise anrichten. Mit Rest Estragon bestreut servieren.

Jacqueline Amirfallah am 26. April 2023