

Spargel-Curry mit Morcheln, Erbsen und Blitz-Hollandaise

Für zwei Personen

Für das Spargel-Curry:

4 Kartoffeln, Drillinge	4 Stg. grüner Spargel	120 g Kirschtomaten
150 g Morcheln	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Orange, Saft
250 ml Sahne	Butter	2 EL Senf
1 Schuss Sherry	Olivöl	Salz, Pfeffer

Für die Blitz-Hollandaise:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	80 g Butter	1 Ei
6 Zweige Kerbel	5 Zweige Estragon	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Spargel-Curry:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Karoffeln halbieren und in Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Kartoffeln auf einem Backblech in den Ofen geben und 20-30 Minuten garen.

Morcheln putzen und Stiele abschneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Morcheln dazu geben. Mit Salz würzen und mit Sherry ablöschen. 150 ml Sahne hinzu geben und bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Tomaten waschen. Spargel waschen und unteres Drittel schälen.

Spargel und Tomaten mit etwas Zucker und Salz bestreuen und ziehen lassen, bis Wasser austritt. Wasser aufbewahren. Spargel und Tomaten in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit etwas Spargel-Tomaten-Sud und Orangensaft ablöschen. Tomaten-Spargel-Gemüse und Morcheln vermengen. Restliche Sahne dazu geben.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und unter das Curry mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Blitz-Hollandaise:

Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Sobald die Butter eine goldbraune Farbe angenommen hat, Hitze reduzieren und durch ein Sieb geben, das mit Küchenpapier ausgelegt ist.

Estragon und Kerbel abräumen, trockenwedeln und fein hacken.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Einen Spritzer Zitronensaft in einen Messbecher geben. Braune Butter dazu geben. Mithilfe eines Stabmixers vermengen. Kräuter dazu geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas frischem Kerbel garnieren.

Mario Kotaska am 12. Juni 2025