

Butter-Spargel mit Brunnenkresse und Serrano-Schinken

Für 4 Personen

Für den Spargel:

1 Bio-Orange	1 kg Spargel	250 g Butter
1 Knoblauchzehe	Meersalz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
2 Eigelb	50 ml Weißwein	250 g Serrano-Schinken
1 Bund Brunnenkresse	2 EL Olivenöl	1 Spritzer Zitronensaft
1 TL Apfelsüße	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Spargel schälen und die trockenen Enden abschneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen. Knoblauch schälen und fein schneiden.

Spargel in eine Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer, etwas Apfelsüße, etwas Orangenabrieb, Knoblauch, Zitronensaft und der zerlassenen Butter marinieren. Alles mit Pergament- bzw. Backpapier abdecken und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten den Spargel garen.

In der Zwischenzeit Brunnenkresse abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Olivenöl mit Zitronensaft, Apfelsüße und 1 Prise Salz vermischen und die Brunnenkresse damit marinieren.

Spargel aus dem Ofen nehmen, die Butter abgießen und für die Sauce Hollandaise verwenden. Für die Hollandaise Eigelbe mit dem Wein in einen Schlagkessel geben und über dem Wasserbad mit dem Schneebesen cremig aufschlagen. Dann etwas Orangensaft hinzugeben und langsam die zerlassene Butter untermischen. Zuletzt etwas Orangenabrieb zugeben und mit Salz, Pfeffer und Apfelsüße abschmecken.

Zum Anrichten den Spargel auf Teller geben. Mit der Sauce Hollandaise übergießen und anschließend den Schinken darauf geben. Mit der marinierten Brunnenkresse garnieren und servieren.

Tarik Rose am 22. April 2016