

Spargel klassisch mit Hollandaise und Schinken

Für 2 Portionen

1 Bund weißer Spargel	1 Zitrone	50 ml Weißweinessig
1 Schalotte	3 Stiele Estragon	200 g Butter
4 Sch. gekochter Schinken	3 Eier	5 weiße Pfefferkörner
2 TL Zucker	Salz	

Zunächst einen Bund weißen Spargel schälen und etwa zwei Zentimeter von den Enden kürzen. In einen großen Bräter 200 Milliliter Wasser geben. Eine Zitrone halbieren, eine Hälfte in Scheiben schneiden und in das Wasser geben. Dann Zucker und einen halben Teelöffel Salz ins Wasser geben und aufkochen lassen. Den Spargel nun in den Sud legen, so dass er nicht übereinander liegt. Den Spargel darin bei milder Hitze etwa 15 bis 20 Minuten, je nach Dicke, garziehen lassen. Eine Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf für die Hollandaise 50 Milliliter Weißweinessig mit 50 Milliliter des Spargelsuds aufkochen lassen. Die Schalotte mit den weißen zerstoßenen Pfefferkörnern sowie die Estragonstiele hinzugeben. Das Ganze drei Minuten köcheln lassen. Die Eier trennen, die Eigelb zusammen mit dem Sud in eine Schlagschüssel geben und über einem heißen Wasserbad aufschlagen. Nach und nach die geklärte Butter einfließen lassen und unterschlagen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Schließlich den Spargel und die Hollandaise mit dem gekochten Schinken auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 15. 05. 2012