



# Weißer Spargel

## mit Kartoffeln, Schinken & Sauce Hollandaise



4 Portionen



40 min



Hauptspeisen

### ZUTATEN

1 kg weißer Spargel  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
1 kg neue Kartoffeln  
(Frühkartoffeln)  
300-400 g Schinken

#### für die Sauce Hollandaise

300 g Butter  
4 Eigelbe  
2 TL Zitronensaft  
Salz

### ZUBEREITUNG

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel in eine Pfanne legen, mit Wasser bedecken, Zucker und Salz zugeben. Spargel je nach Dicke der Stangen 8-12 min mit geschlossenem Deckel kochen.

Die Kartoffeln je nach Größe 10-15 min in Salzwasser gar kochen.

Für die Sauce Hollandaise Butter in einen Topf geben und zerlassen. Die Butter soll nicht zu heiß und nicht braun werden.

Die Sauce wird über dem heißen Wasserbad aufgeschlagen. Dafür einen Topf mit etwas Wasser zum Kochen bringen, dann die Herdplatte ausschalten. Inzwischen die Eigelbe, 6 EL Wasser und Zitronensaft in eine Metallschüssel mit rundem Boden geben. Alles über dem Wasserbad aufschlagen, bis eine dickliche Creme entsteht. Dann die zerlassene Butter ganz langsam unter ständigem Rühren eingießen. Die Sauce mit Salz abschmecken.

Den gekochten Spargel, die Kartoffeln und den Schinken auf Teller anrichten und mit der Sauce Hollandaise servieren.

### NOTIZEN

Frühkartoffeln müssen nicht geschält werden.

Damit die Sauce Hollandaise nicht gerinnt oder stockt, darf die Butter nicht zu heiß sein. Die Butter ganz langsam nach und nach eingießen. Wichtig ist, dass dabei die ganze Zeit gerührt wird. Die Schüssel sollte das Wasser im Topf nicht berühren.

Die Sauce Hollandaise sofort nach der Zubereitung servieren.