

Spargel mit Sauce Hollandaise

Für 3 Personen

Die holländische Sauce (*franz.* Sauce Hollandaise) ist ein Klassiker unter Saucen und vielseitig einsetzbar. Sie eignet sich auch gut zu Fisch- und Gemüsegerichten.

Zutaten:

750 g (Bio)Spargel
750 g festkochende (Bio)Kartoffeln
(Frische) Petersilie
Sauce Hollandaise:
180 g (Bio)Butter
2 Eigelb (Bio-Eier)
2 EL Wasser
0,5 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Nach Bedarf: 9 Scheiben (Bio)Schinken

Zubereitung:

Spargel schälen und kochen. Kartoffel schälen, teilen und kochen. Für Sauce Hollandaise Butter in kleinem Pfännchen zerlaufen lassen (nicht übermäßig erhitzen!). Eigelb, Wasser und Salz in einen Topf geben, in ein warmes Wasserbad stellen und solange mit Schneebesen rühren, bis die Masse cremig ist. Dann löffelweise die zerlassene Butter unter ständigem Rühren zugeben (erst nur halbe Eßlöffel, dann steigern). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffel und Spargel (und Schinken) auf Teller anrichten und Soße mit Löffel über den Spargel ziehen. Schinken kann auch als Quadratstücken auf die Soße gestreut werden.

Die Soße kann nicht mehr aufgewärmt werden, da sie ansonsten gerinnt.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Biomarkt biodelikat • Badstr. 4 1/3 • 83646 Bad Tölz
Tel. 08041/7928581 • www.biodelikat.de