



Spargel Sauce Hollandaise Art

## Spargel Sauce Hollandaise

### ZUTATEN

- 500 g junge Kartoffeln
- 1 kg weißer Spargel
- 1 Essl. Salz
- 1 Essl. Zucker
- 4 Scheiben gekochter Schinken

### SAUCE HOLLANDAISE

- 200 g Butter
- 3 große Eigelb mit 2 Essl. Wasser verquirlt
- 1 TL Zitronensaft
- Salz und weißer Pfeffer
- 1 Essl. trockener Weißwein

## ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, aufkochen und 20 Minuten garen.

Die holzigen Enden vom Spargel entfernen und die Stiele schälen. Jeweils 6 Spargelstangen mit Küchengarn zu einem Päckchen binden.

In einem großen Topf reichlich Wasser erhitzen. Salz und Zucker zugeben. Den Spargel zufügen und etwa 10 Minuten köcheln lassen bis er gar, aber noch nicht zu weich ist.

Für die Sauce die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Eigelb in eine Ofenfeste Schüssel geben und diese auf einen Topf mit heißem Wasser stellen (darauf achten, dass das Wasser nicht kocht, da sonst die Eier stocken) Nun unter Rühren nach und nach, die Butter zu den Eiern gießen. So lange rühren, bis die Sauce andickt. die Sauce vom Herd nehmen und mit Zitrone, Salz, Pfeffer und Wein abschmecken. Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

Das Garn von den Spargelpäckchen entfernen und jedes Päckchen in eine Scheibe Schinken einrollen. Jeweils eine Portion Spargel und ein paar Kartoffeln auf einen Teller geben, mit Sauce Hollandaise übergießen und servieren.

## AUTOR

Hauswirtschaftsschule Schrobenhausen