

Kochen

Timo Böckle

Freitag, 24.04.2020

Pfannenspargel mit Petersilienhollandaise, Bratkartoffeln und Kochschinken

Für 4 Personen

Zutaten:

Für den Pfannenspargel:

12 Stangen Spargel weiß
12 Stangen Spargel grün
600g Kartoffeln gekocht
8 Scheiben Kochschinken
2 EL Butterschmalz
1-2 Zehen Knoblauch
pflückfrische Kräuter
(z.B. Liebstöckel, Petersilie oder Bärflauch)
Salz & Pfeffer

Für die Petersilienhollandaise:

150 ml Weißwein
6 Eigelbe
130ml geklärte Butter
15 g Blattpetersilie
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Schneiden Sie die gekochten Kartoffeln und den geschälten Spargel in ca. 5 mm dicke Scheiben.
2. Erhitzen Sie zwei Pfannen mit Butterschmalz und Braten Sie in der einen Pfanne die Kartoffeln, in der anderen Pfanne den geschnittenen Spargel. Achten Sie dabei bitte darauf zuerst den weißen Spargel und ca. 2 Minuten später den grünen Spargel zu braten.
3. Wenn alles die gewünschte Farbe angenommen hat, fügen Sie den gebratenen Zutaten die Knoblauchzehen und die frischen Kräuter hinzu und schmecken Sie Ihr Gericht mit Salz und Pfeffer nach Belieben ab.
4. Angerichtet wird der Pfannenspargel auf gekochtem Schinken mit lauwarmer Petersilienhollandaise.

Timo's Tipp: Dieses Pfannengericht lebt davon, dass der erntefrische Spargel knackig serviert wird. Ist er Ihnen zu fest, können Sie dem Spargel während des

Bratens in der Pfanne gerne einen Schluck Weißwein verpassen.

Durch den aufsteigenden Wasserdampf wird er weicher, trotzdem bleiben alle Inhaltsstoffe enthalten.

5. Für die Petersilienhollandaise: Mit einem Stabmixer die Eigelbe mit dem Weißwein ca. 1 Minute aufschäumen.

6. Die geklärte Butter auf 80-90 Grad erhitzen, unter ständigem Mixen die heiße Butter sehr langsam zur Weißwein – Eimischung geben bis diese die nach einigen Sekunden bereits beginnt zu binden.

7. Hat Ihre Hollandaise die optimale Bindung, die gewaschenen und vorgezupften Petersilienblätter hinzufügen und erneut kurz mixen.

Timo's Tipp: Wenn Sie die Hollandaise nicht gleich verwenden möchten oder diese bis zum Servieren am Tisch warmgehalten werden soll, empfehle ich eine alte Fahrrad-Trinkflasche oder eine isolierte Kaffee oder Teekanne.