

Kevin von Holt
Spargel mit Blitz-Hollandaise und Risoleekartoffeln**Dienstag, 23. April 2024**
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche, Vegetarisch

Zutaten:

Für die Kartoffeln:

400 g	Drillinge oder kleine neue Kartoffeln
etwas	Salz
2 EL	Butter
2 EL	Semmelbrösel
etwas	Salz

Für den Spargel:

1 kg	weißer Spargel
etwas	Salz
1 Prise	Rohrzucker
1 Spritzer	Zitronensaft

Für die Sauce:

180 g	Butter
3	Eigelbe
1 EL	Zitronensaft, frisch gepresst
150 ml	trockener Weißwein
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Bärlauch, nach Belieben

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln gut abwaschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Dann abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen.
 2. Spargel waschen, abtropfen lassen und schälen. Angetrocknete Enden vom Spargel abschneiden oder abbrechen. Die vorbereiteten Spargelstangen in ein sauberes feuchtes Geschirrtuch einwickeln.
 3. Für die Hollandaise die Butter in einem Topf schmelzen.
 4. Zum Kochen des Spargels in einem Topf reichlich Wasser aufkochen, mit Salz, Rohrzucker und 1 Spritzer Zitronensaft aromatisieren. Spargel darin bei mittlerer Hitze ca. 10-12 Minuten garziehen lassen.
 5. In der Zwischenzeit für die Blitz-Hollandaise die Eigelbe in ein hohes Gefäß geben, Zitronensaft, Weißwein, Salz, und Pfeffer dazugeben und kurz mit dem Pürierstab anmischen.
 6. Dann die zerlassene Butter langsam unter ständigem Mixen dazu geben.
- Tipp:** 3 Blätter Bärlauch gut waschen, abtrocknen und grob schneiden. 30 g der zerlassenen Butter mit dem Bärlauch in einen Mixbecher geben und dem Pürierstab fein pürieren. Die Hollandaise mit der flüssigen Bärlauch-Butter verfeinern.
7. Für die Kartoffeln die Butter in einer Pfanne schmelzen, die gepellten Kartoffeln zugeben und darin goldbraun braten. Die Semmelbrösel dazu geben und durchschwenken, mit Salz abschmecken.
 8. Spargel auf Tellern anrichten, die Sauce angießen und die Kartoffeln dazu servieren.

Pro Portion: 600 kcal/ 2510 kJ
20 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 51 g Fett