Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise

Ich weiß nicht, wie es euch geht. Aber im Frühjahr kann ich es kaum erwarten, bis es den heimischen Spargel vom Michelerhof in Lavant wieder gibt – Genuss pur für den Gaumen und die Seele Heute gibt es ein ganz traditionelles Rezept für die Zubereitung des Osttiroler Spargels – Spargel mit Sauce Hollandaise, Schinken und Kartoffeln.

- Vorbereitungszeit: 30 Minuten
- Garzeit: 45 Minuten
- Gesamtzeit: 75 Minuten
- Portionen/Menge: 4 Portionen

Zutaten für 4 Personen:

1 bis 1,5 kg Osttiroler Spargel
1 kg Kartoffeln
Schnittlauch
2 Eidotter
¼ kg Butter geschmolzen
Salz, Pfeffer, Saft von einer halben Zitrone
8 Blatt Schinken (etwas dicker geschnitten)

Zubereitung Spargel mit Sauce Hollandaise:

Zuerst werden der Spargel und die Kartoffeln geschält. Die Kartoffeln benötigen am längsten und deshalb koche ich sie als Erstes. Ich mache das immer mit einem Dampfeinsatz. Das hat den Vorteil, dass die Inhaltsstoffe in den Kartoffeln bleiben und die Garzeit nicht auf die Minute genau passen muss.

Dann gebe ich auch noch den Spargel in kochendes Salzwasser. Wichtig ist es, dass man die Stangen je nach Dicke ins Wasser gibt. Die kürzeste Kochzeit hat der grüne Spargel. Bei so frisch gestochenem Spargel benötigt man keinen Zucker oder Butter im Kochwasser. Die Kochzeit beträgt ca. 10 bis 15 Minuten.

Für die Blitzhollandaise nehme ich ein hohes, enges Rührgefäß. Ich gebe 2 Eidotter, Salz, Pfeffer, Zitrone und die geschmolzene Butter hinein. ACHTUNG: ganz wichtig ist es, dass die Eidotter und die geschmolzene Butter Zimmertemperatur haben!! Dann nehme ich einen Mixstab gebe ihn ganz hinunter ins Gefäß und ziehe ihn bei voller Leistung ganz langsam nach oben. Die Eier emulgieren und ich erhalte eine dicke Creme. Nun kann ich mit Flüssigkeit die Festigkeit der Hollondaise bestimmen. Wem sie zu fest ist, der gibt einfach etwas Spargelsud (Wasser, in dem der Spargel kocht) dazu.

Sobald die verschiedenen Zutaten gekocht sind, muss ich nur mehr anrichten. Alle Komponenten werden nett auf einem Teller oder einer Platte angerichtet. Mit Schnittlauch bestreuen und sofort essen. Mahlzeit

Tipps am Rande:

– Bitte den weißen Spargel genügend schälen. Beim grünen Spargel schält man nur das unterste Drittel. Von den Spargelschalen koche ich einen Fond. Damit kann ich dann in kürzester Zeit eine leckere Spargelsuppe kochen.
– Den Spargel kann man einige Tage im Kühlschrank aufbewahren – ich wickle ihn einfach in ein feuchtes Tuch.
– Falls einmal Spargel übrig bleibt, schneide ich die gekochten Stangen klein und gebe sie am nächsten Tag in den Salat.
– Den Schinken kann man auch in Butter anbraten.