

Sauce Hollandaise zu Spargel und Kartoffeln

von Alexandra Feix aus Wiesbaden

Zutaten für 2 Personen:

1 kg Spargel
je 1 TL Salz und Zucker, 1 TL Butter
Kleine, festkochende Kartoffeln (zB. Drilllinge)

Für die Soße:

120 g Butter
3 Eigelb
3 EL Weißwein
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und mit Schale etwa 20 Minuten kochen.
Abgießen und warm halten.

Spargel waschen und schälen. Wasser mit Zucker, Salz und der Butter zum Kochen bringen. Den Spargel hineinlegen und 15 bis 20 Minuten, je nach Dicke der Stangen, bei niedriger Temperatur kochen.
Herausnehmen, abtropfen lassen, warm halten.

Die Butter zerlassen, und abkühlen lassen. Drei Eigelb und ein Esslöffel Wasser mit dem Handrührer in einer Metallschüssel aufschlagen.
Danach den Weißwein unter Rühren zugeben.

Die Schüssel in ein heißes Wasserbad stellen und die Eiermasse weiterschlagen. Die geschmolzene Butter langsam unter Rühren dazugeben. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Man kann den Spargel noch mit rohem oder gekochtem Schinken umwickeln.