

Kochen

Abravi Kotor

Montag, den 30.05.2022

Spargel-Kartoffel Auflauf mit Schinken und Hollandaise

Für 4-6 Personen

Zutaten

Für Spargel und Kartoffeln

800 g Kartoffeln,
vorwiegend festkochend
etwas Salz
2 kg Spargel, weiß
2,5 Liter Wasser, ca.
1 Zitronenscheibe
1 Prise Zucker

Für die Béchamelsoße

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
30 g Mehl
250 ml Spargelfond
(vom gegarten Spargel)
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskat

Für die Hollandaise

250 g Butter
1 Schalotte
50 ml Spargelfond (vom gegarten Spargel)
50 ml Weißwein (oder 25 ml Spargelfond und 25 ml Weißweinessig)
1 Lorbeerblatt
3 Eigelb (Größe M)
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Worcestershiresoße
0,5 Zitrone, der Saft davon
etwas Chilisoße, nach Belieben

Außerdem

200 g Kochschinken

Zubereitung

1. **Kartoffeln abbrausen** und mit Schale, in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, ausdampfen lassen, Schalen abziehen. Kartoffeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. **Spargel schälen**, die Spargelschalen für den Fond beiseitestellen.
3. Spargelschalen in einen großen Topf geben, mit Wasser auffüllen und etwa 10 bis 15 Minuten kochen. Danach den Sud durch ein Sieb abgießen. Den Fond dabei auffangen und zurück in den Topf geben.
4. Spargelstangen, Zitronenscheibe, Zucker und Salz zugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen. Herausnehmen und bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.
5. **Für die Béchamel** Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte fein würfeln. Knoblauch hacken.
6. Butter in einem Topf erhitzen. Mehl darüberstäuben und verrühren. Die 250 ml



Spargelfond nach und nach unterrühren, bis die Soße cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Soße vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen. **Für die Hollandaise** Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Schalotte abziehen und fein würfeln.

7. Schalottenwürfel mit Weißwein, Spargelfond und Lorbeerblatt auf ca. 50 ml einköcheln lassen und etwas abkühlen lassen.

8. Den reduzierten Fond in eine Schüssel geben. Eigelbe zugeben und über einem heißen Wasserbad, mit einem Schneebesen kräftig schlagen, dabei die flüssige Butter tropfenweise unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Worcestershiresoße, Zitronensaft und Chilisoße würzen (*Alternativ siehe Tipps*).

9. Die Hollandaise mit der Béchamelsoße gut verrühren (dadurch bekommt die Hollandaise mehr halt).

10. **Für den Auflauf** Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine große oder mehrere kleine Auflaufformen einfetten. Schinken in Streifen schneiden.

11. Zuerst Kartoffeln, dann Spargel, Schinken in die Form legen und mit Hollandaise begießen. So verfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Hollandaise abschließen.

12. Auflauf auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten goldbraun überbacken. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und servieren. Dazu passt grüner Salat.

Tipps: Der Spargelauf schmeckt sowohl als Beilage oder als Hauptgericht. Vegetarier lassen den Kochschinken einfach weg.

Eine andere Variante, um die Hollandaise zuzubereiten: Eier und Spargelfond schaumig schlagen. Schüssel, vom Wasserbad nehmen und auf ein feuchtes Tuch stellen. Dann die geschmolzene Butter nach und nach unterrühren.