

## **Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise und rohem Schinken**

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

12 Scheiben Schinken, roh  
2 kg Spargel, weiß  
Küchengarnt  
Wasser + Meersalz  
10 g Kerbel

### **Sauce Hollandaise**

5 Eigelb  
250 g Butter  
100 g süße Sahne  
50 g Spargelwasser  
10 g Zitronensaft  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde**

Schälen Sie den Spargel zunächst sorgfältig.

Richten Sie anschließend mit der flachen Seite eines Messers die Spargelspitzen aneinander aus und schneiden Sie dann die Enden des Spargels ab. Auf diese Weise erhalten Sie identisch lange Spargelstangen.

Fassen Sie anschließend jeweils 7–8 Spargelstangen zu einem Bündel zusammen und umwickeln Sie jedes Bündel mit Küchengarnt. So lässt sich der Spargel nach dem Kochen leichter aus dem Topf nehmen.

Garen Sie den Spargel nun ca. 6-8 Minuten in gesalzenem kochendem Wasser auf Biss.

Danach nehmen Sie die Spargelbündel aus dem Wasser und lassen sie auf einem sauberen trockenen Küchentuch ruhen.

Das Spargelwasser heben Sie bitte für die Zubereitung der Sauce Hollandaise und das spätere Aufwärmen des Spargels auf.

### **Sauce Hollandaise mit Schlagsahne**

Lassen Sie die Butter in einem Topf schmelzen, um sie so vom Buttersatz zu trennen.

Geben Sie nun 5 Eigelb in einen Topf oder eine hohe Pfanne und dazu 50 g lauwarmes Spargelwasser.

Nun müssen Sie die Eier mit dem Spargelwasser vermischen. Beginnen Sie hiermit in kaltem Zustand und steigern Sie die Temperatur langsam in Richtung „lauwarm“. Am Ende sollten Sie eine leichte luftige Mischung erhalten.

Rühren Sie nun nach und nach die klare Butter unter und achten Sie darauf, dass der Buttersatz nicht mit eingerührt wird.

Nun schlagen Sie die Sahne steif und mischen sie schrittweise unter die Sauce Hollandaise.

Geben Sie den Zitronensaft hinzu und verrühren Sie ihn gut. Jetzt noch abschmecken und bei Bedarf etwas nachwürzen.

### **Letzte Schritte + Anrichten**

Erwärmen Sie die Spargelbündel noch einmal kurz in siedendem Wasser und richten Sie dann die Schinkenscheiben fächerartig auf dem Teller an.

Lassen Sie die Spargelstangen auf einem sauberen Tuch gut abtropfen, schneiden Sie die Bündel auf und drapieren Sie die Stangen neben dem Schinken auf dem Teller. Die Sauce Hollandaise darüber geben und mit etwas Kerbel verzieren.

**Wir wünschen Guten Appetit!**