

Spargel und Schinken mit Sauce Hollandaise

Zubereitungszeit:

*Halbe Stunde,
eigentlich solange wie
die Kartoffeln
brauchen.*

Dazu ist zu sagen:

*Volle Aufmerksamkeit
für die Sauce. Nichts
anderes nebenher
machen. Nicht
aufhören zu rühren.
Nicht mal kurz noch
auf dem Herd stehen
lassen ...*

Reicht für 4 Personen.

- | | | |
|------------|---|---|
| 1. | Kartoffeln für 4 Personen | schälen und in Salzwasser kochen. |
| 2. | 1 kg Spargel (oder mehr) | waschen und schälen. |
| 3. | Wasser mit Salz, 1 kräftige Prise Zucker, 1 TL Butter | in einem Spargel-Topf aufkochen lassen. |
| 4. | Den Spargel | in das Wasser geben und 10 – 25 min köcheln oder im Dampf garen lassen. Wenig Wasser ist besser für eine schonende Zubereitung. |
| 5. | Währenddessen 100 – 150 g Butter | gerade so zum Schmelzen bringen. Mehr nicht: Nicht braten und nicht braun werden lassen. |
| 6. | 4 Eigelbe , 2 EL Wasser, 2 EL Weißwein , 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, | in einen anderen Kochtopf geben. |
| 7. | Mit einem elektrischen Schneebesen | auf dem Herd das Eigelb schlagen und dabei langsam erhitzen lassen. |
| 8. | Wenn die Sauce warm ist und dicklich wird | sofort vom Herd nehmen! Sonst flockt das Eigelb aus und gibt hässliche Klümpchen. Nicht kochen! |
| 9. | Mit dem Schneebesen weiterrühren | und tröpfchenweise die Butter dazugeben. |
| 10. | Mit 1 TL Zitronensaft und ggf. frisch gemahlenem Pfeffer und Salz | die Sauce abschmecken. |
| 11. | Den Spargel, die Kartoffeln und die Sauce hollandaise zusammen mit 200 g rohem oder gekochtem Schinken (oder mehr) | servieren und schmecken lassen. |