



SPARGEL-SCHINKEN-RÖLLCHEN MIT SAUCE HOLLANDAISE

50 min Mittel

Garzeit ca. 25 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

1 kg Kartoffeln

Salz

1 kg weißer Spargel

1 kg grüner Spargel

1 TL Zucker

ca. 400 g Rohschinken, in dünnen Scheiben

1 EL frisch gehackte Petersilie

4 Zitronenscheiben

Für die Hollandaise Sauce:

200 g MinusL Butter

2 Eigelbe

4 EL trockener Weißwein

1–2 TL Zitronensaft

Salz

weißer Pfeffer, aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln gründlich waschen und dabei am besten mit einer Bürste säubern. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln darin ca. 25 Minuten gar kochen. Um zu prüfen ob die Kartoffeln schon gar sind, kann man mit einem kleinen scharfen Messer hineinstechen. Lässt es sich leicht hineinstechen, sind die Kartoffeln fertig.

In der Zwischenzeit den weißen Spargel schälen. Die harten Enden abschneiden. Vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. Nach Bedarf ebenfalls die holzigen Enden abschneiden. Nochmals einen großen Topf aufsetzen. Etwa 1 TL Salz und den Zucker hineingeben und aufkochen lassen.

Den weißen Spargel etwa 15 Minuten gar simmern lassen. Nach etwa 10 Minuten den grünen Spargel zugeben und zusammen fertig garen. Mit einer Gabel hineinstechen um zu testen, ob die Stangen fertig sind. Dies ist der Fall, wenn sich die Stange über den Gabelrücken biegt.

Für die Hollandaise die Butter in einem Topf zerlassen und den Schaum mit einem Löffel abschöpfen. Die Eigelbe und den Wein in eine Metallschüssel geben und über ein heißes, nicht kochendes Wasserbad stellen. Mit einem Schneebesen verquirlen bis eine cremige Masse entsteht. Dann von der Hitze nehmen.

Die Butter zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl, unter ständigem Weiterrühren mit dem Schneebesen dazugeben. Langsam unterrühren bis eine cremige Sauce entsteht. Die Eimasse darf keinen Kontakt zum Wasser haben, da sie sonst gerinnen und ausflocken könnte. Zum Schluss sollte die Sauce einen schönen Glanz aufweisen. Nun mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spargel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Die Stangen jeweils in eine Scheibe Schinken wickeln und mit den abgegossenen und ausgedampften Kartoffeln auf Tellern anrichten. Etwas Sauce Hollandaise darüber geben und den Rest separat dazu reichen. Zum Servieren mit Petersilie bestreuen und mit halbierten Zitronenscheiben garnieren.