

## Spargel mit selbstgemachter Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Schinken

Rezept von Andrea Rüdell, Spay

Für 4 Personen

### **Zutaten**

1 kg weißer Spargel  
etwa 600 g festkochende Kartoffeln  
3 Scheiben gekochter, 3 Scheiben roher Schinken

### **Für die Hollandaise**

3 Eier  
250g Butter  
0,2 l Weißwein  
Salz, Pfeffer  
Zitronensaft  
Worcestersauce

### **Zubereitung**

Kartoffeln schälen. Spargel schälen und die Schalen und abgeschnittenen Enden in einen Topf mit kochendem Wasser legen. Etwa zehn Minuten auskochen und dann herausnehmen. Sud im Topf lassen.

Kartoffeln kochen.

Währenddessen in dem Sud den Spargel 10 bis 12 Minuten kochen, je nach Dicke der Spargelstangen. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben.

Für die Hollandaise die Eier trennen. Eigelb in eine Schüssel geben. Butter schmelzen. Beides muss 80°C haben. Eigelb über dem Wasserbad mit einem Schneebesen aufschlagen, bis es schaumig ist. Dann langsam die flüssige Butter dazugeben und weiter aufschlagen. Anschließend den Wein und einen Spritzer Zitronensaft, eine Prise Salz, eine Prise Pfeffer und einen Spritzer Worcestersauce nach Geschmack dazugeben und noch kurz aufschlagen.

Spargel, Kartoffeln und Hollandaise auf einem Teller anrichten. Den Schinken am besten auf einem separaten Teller servieren, damit er kalt bleibt.