

Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Schinkentaschen



Zur Spargelzeit ist dies unser Leibgericht. Keine Angst vor der selbst aufgeschlagenen Hollandaise. Der Geschmack lohnt alle Mühe. Übrigens sind die Schinkenteilchen in ihrer Menge großzügig bemessen. Sie schmecken nämlich auch kalt zur Brotzeit am nächsten Tag.

Zutaten:	Zubereitung:
2 kg Spargel	schälen; die Enden etwas abschneiden. Den Spargel für später erst mal beiseite legen:
Butter für die Hollandaise klären: 200 g Butter	Butter in einem Topf langsam schmelzen und zum Kochen bringen, aber nicht braun werden lassen. Wenn die Butter durchsichtig wird durch ein feines

	Tee-Sieb abseihen, so dass die Molke entfernt wird. Nun haben sie geklärte Butter. Die Butter beiseite stellen. Aber nicht in den Kühlschrank, sie soll flüssig bleiben.
1 großer Bund Schnittlauch	Fein hacken. In eine kleine Schüssel füllen. Die Kräuter werden zu den Salzkartoffeln und dem Spargel mit Hollandaise serviert.
Salzkartoffeln: 600 g Kartoffeln	schälen, halbieren und vierteln und in Salzwasser weich kochen. In der Zwischenzeit für die Schinkenteilchen:
Schinken im Bierteig:	
5 Eiweiß (es können auch die übrigen 7 Eiweiß von der Hollandaise mit verwendet werden)	steif schlagen und beiseite stellen
5 Eigelb	mit
450 g Mehl	
4 EBl. frisch geschnittenen Schnittlauch	
eine Prise Salz	
250 ml Flasche Bier	zu einem glatten Teig verrühren. Den Eischnee unterziehen.
18 Scheiben gekochten Schinken (600 g)	jede Scheibe 2 mal zusammenklappen und so zu einem Dreieck falten. Mit Bierteig umhüllen.
Öl	in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. (Bei 50 Grad im Backrohr warm halten.)
Spargel kochen:	Den Spargel in kochendem Wasser mit

1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, Saft von ½ Zitrone	15 – 20 Minuten sanft köcheln lassen.
Sauce Hollandaise (schnelle Variante):	Für 4 Personen / für 2 kg Spargel.
Wasser	für ein Wasserbad in einem Topf zum Kochen bringen.
7 Eigelb	in eine halbrunde Edelstahlschüssel geben.
1 Prise Salz	
etwas Cayennepfeffer	
einen Spritzer Zitronensaft	dazugeben.
100 ml kaltes Wasser	dazu gießen. Die Edelstahlschüssel ins Wasserbad stellen, die Schüssel sollte dabei das leicht simmernde Wasser berühren. Nun muss es schnell gehen. Die Eier mit dem Schneebeesen kräftig schaumig schlagen. So lange, bis es sich zur Rose abziehen lässt. (D. h. solange schaumig schlagen, bis die Masse cremig wird, auf einen Kochlöffelrücken gegeben und darauf geblasen entstehen Wellen, die sogenannte Rose.) Dabei darauf Achten, dass es nicht zu heiß wird (nicht über 80 Grad) sonst gibt es Rührei! Die Schüssel lieber immer wieder vom Wasserbad nehmen und kräftig weiter rühren. Die geklärte Butter wird unter weiterem schlagen in einem dünnen Strahl unter die Eiercreme gerührt. Sofort servieren.