

Sunday, April 19. 2009

Der erste Spargel des Jahres mit Sauce Hollandaise, Schinken und Pellkartoffeln

Kartoffeln in einem Topf mit Wasser gar kochen und dann pellen.

Spargel schÃ¶len und das angetrocknete, holzige Ende abschneiden. In einem Topf mit Wasser und einer Prise Zucker gar kochen.

Schinken (kann man natÃ¼rlich auch weglassen) zu RÃ¶llchen formen und auf den Tellern anrichten

In den letzten 10 Minuten Kochzeit von Spargel und Kartoffeln, die Sauce Hollandaise zubereiten:

Sauce Hollandaise

reicht fÃ¼r 6 Portionen

250 g Butter

3 Eigelb

1 EL Zitronensaft

3 EL Wasser oder WeiÃwein

Salz, Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

meine Mutter macht immer noch klein gewÃ¼rfeltes, hart gekochtes Ei rein - lecker!

Butter in einem Topf flÃ¼ssig werden lassen und dann gleich vom Herd nehmen.

Das Eigelb mit dem Zitronensaft und dem Wasser in eine Metallschale oder einen Topf geben und in ein heiÃes Wasserbad stellen. Mit dem elektrischen HandrÃ¼hrgerÃt cremig schlagen. - Man kann es auch mit der Hand machen... ich war nur letztes Mal zu langsam mit RÃ¼hren und die Masse ist mir gestockt ;-) Mit dem KÃ¼chengerÃt hingegen hat es einwandfrei geklappt. Aber da machts sicher auch die Routine aus, was man bevorzugt.

Den Topf dann gleich aus dem Wasserbad nehmen - wie gesagt, wenn die Masse zu warm wird, stockt das Ei und man hat keine schÃ¶ne, cremige Sauce mehr. Dann ganz langsam lÃ¶ffelweise die zerlassene Butter mit hineintrÃ¼hren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nach Geschmack noch ein paar EierwÃ¼rfel untermengen.

Sofort servieren, da die leckere Sauce leider nicht mehr aufgewÃ¤rmt werden kann. Aber sie schmeckt auch lauwarm ;-)

Posted by orange in fleisch/wurst, rezepte, spargel, vegetarisch at 10:49