

Marchfelder Spargel – Hollandaise – Beinschinken – Heurige



Schwierigkeit



Zeitaufwand ca. 60 min.

Zutaten für 4 Personen

1 Bd	Frischer Solospargel	2 Stk	Eidotter Größe A
4 El	Weisswein	210 gr	Butter (geklärt)
1 Stk	Zitrone		Salz, Pfeffer
4 Scheiben	Bester Beinschinken	8 Stk	Heurige Erdäpfel
Etwas	Petersil		

Zubereitung

Erdäpfel in einem Topf weichkochen und dann schälen und vierteln (eh nach Größe)

Die Butter für die Bindung bei sanfter Hitze erwärmen, bis sich die Molke absetzt und sich hellbraune Grieben am Topfboden gebildet haben. Die flüssige Butter vorsichtig abgiesen, sodass die Sie nur die klare

Molke haben. Butter sollte beim Einrühren in etwa die gleiche Temperatur wie die Eidottermasse haben.

Eidotter und Gewürze mit Weißwein und Zitronensaft über Dampf sehr schaumig aufschlagen.

Die Butter (150 gr) langsam unter ständigem weiter rühren in einem kleinen Strahl einfließen lassen

Achtung vor zu viel Hitze! Es sollte sich dann rasche eine schöne Bindung ergeben. Abschmecken!

Beim Spargel die holzigen Enden abschneiden. Spargel mit dem Sparschäler schälen,

Wasser in einem Topf oder Pfanne aufkochen lassen, Salz, 20 gr. Butter und etwas Zucker hinzufügen, Spargel weichkochen.

TIP: Bitte testen Sie den Spargel zwischendurch, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Wenn Sie ihn am liebsten knackig haben, ca nach 4-5 Minuten überprüfen!

Paralell in einer Pfanne die restliche Butter zergehen lassen, die Erdäpfel darin anschwitzen, salzen und kurz vor dem servieren mit gehacktem Petersil bestreuen.

Mit Ihrem Liebesschinken gefällig anrichten (siehe Foto)

Gutes Gelingen

Raum für Notizen: