

## **Gericht mit weißem Spargel**

### *Zutaten*

Ca. 500g weißer Spargel

300g Drillinge (Kartoffeln)

3 Eigelb

Butter

40g für das Spargelwasser

250g für die Sauce Hollandaise

Weißwein

zum Würzen

Salz

Pfeffer

Zucker

Worcester-Sauce

1. Den Spargel schälen. (Aus den Schalen lässt sich bei Belieben noch eine Suppe machen.) Anschließend die holzigen Enden abbrechen. Wenn der Spargel noch länger liegen bleibt, ein nasses Tuch drüber legen, damit er nicht trocknet.
  2. Die Drillinge ungeschält aufsetzen. Das Wasser dabei stark salzen, nach Wunsch etwas Kümmel hinzugeben.
  3. Das Spargelwasser aufsetzen: ebenfalls stark salzen. Eine Prise Zucker hinzu, sowie die Butter. Das Wasser sollte deutlich Geschmack besitzen. Zum Kochen bringen, dann den Spargel hinein geben und 7min bei heißem (nicht kochenden) Wasser ziehen lassen. So bleibt der Spargel bissfest.
  4. Die Butter für die Sauce Hollandaise in Stücke zerteilen und in einem Topf schmelzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, Topf von der heißen Platte nehmen.
  5. Wasser in einem Topf erhitzen. In eine Schale 3 Eigelb, eine Prise Salz und einen Spritzer Weißwein geben. Die Masse in der Schale dann über dem heißen Wasserdampf mit einem Schneebesen verrühren. Die Temperatur der Masse sollte nicht 65° übersteigen. Deshalb die Schale ab und zu von dem heißen Topf nehmen. Dabei jedochiterrühren.
  6. Das Ei muss den Wein vollständig binden, sonst setzt sich beim Abkühlen die nicht gebundene Flüssigkeit unten ab. Dies kann eine Weile dauern.
  7. Sobald der Wein vollständig gebunden ist, vorsichtig die geschmolzene Butter hineinrühren. Zwischendurch Abschmecken: solange Ihr noch mehr Wein als Butter schmeckt, mehr Butter hinzugeben.
  8. Schließlich die Sauce Hollandaise mit Salz, Pfeffer und ggf. einem Spritzer Worcester-Sauce abschmecken.
- Fertig!

## **Gericht mit grünem Spargel**

### *Zutaten*

Ca. 500g grüner Spargel

4 Eier

1 Packung Serrano-Schinken

50-100g Cherry-Tomaten

Pesto

Olivenöl

Salz

1. Den grünen Spargel schälen: nur das untere Drittel (holzige Ende) schälen, da der Geschmack vor allem in der grünen Schale liegt. Außerdem die kleinen roten Blättchen entfernen. Auch hier die harten Enden abbrechen.
2. Die Eier 4min kochen. Sie müssen Innen noch weich sein. Dann abschrecken.
3. Die Eier köpfen und stabil auf einem Teller platzieren. Z.B. in den Fächern einer Eierpackung.
4. Beim Serrano-Schinken die einzelnen Scheiben von einander trennen und jeweils ein bis zwei mittig um eine Spargelstange wickeln.
5. Den Spargel nun in einer Pfanne mit Olivenöl leicht anbraten.
6. Im Anschluss in dem Öl halbierte Cherry-Tomaten mit etwas Pesto leicht anbraten und zum Spargel servieren.

Die Spargelstangen können dann in Eigelb und Salz getunkt genossen werden.

Guten Appetit!