



Spargel mit Sauce Hollandaise und Rohschinken

Unser Hausrezept

Für 2 Personen

| | |
|-------|---|
| 500 g | Grüner Spargel |
| 140 g | Rohschinken nach Belieben (z.B. Pioradoro Rohschinken) |
| 250 g | Butter |
| 3 | Eigelb |
| 3 EL | Wasser |
| 1 EL | Zitronensaft |
| | Salz, Pfeffer, Zucker, Zitrone, Butter, Worcestershire Sauce |

Zubereitung

Spargel schälen und im Salzwasser mit etwas Zucker, Zitrone und Butter bissfest kochen. Gleichzeitig 250 g Butter in deiner Pfanne erwärmen. (Butter soll schmelzen, aber nicht braun werden oder verbrennen.)

Sobald die Butter leicht braun wird und nussig duftet, die Pfanne vom Herd ziehen und durch ein feines Sieb in ein hitzebeständiges Gefäß giesen.

Eigelb, Wasser, Zitronensaft und etwas Salz in einer Metallschüssel über dem Wasserbad so lange aufschlagen, bis die Masse cremig ist. Das Wasserbad sollte nicht zu heiss sein, da sonst die Eimasse stockt.

Schüssel vom Wasserbad nehmen und auf eine rutschfeste Unterlage (z.B. Küchenlappen) stellen. Jetzt nach und nach die flüssige, warme Butter im feinen Strahl dazugeben und luftig schlagen, so dass die Eimasse die Butter aufnehmen kann.

Mit Salz, Pfeffer und Worcestershire Sauce abschmecken und zusammen mit den Spargeln und Rohschinken servieren.