

Hier und heute



Gekochter Spargel mit zweierlei Schinken und Sauce Choron

Alexander Wulf zaubert Spargel mit zweierlei Schinken und raffinierter Sauce Choron – eine Sauce Béarnaise Variation mit Tomaten.

Das Rezept

von Alexander Wulf für circa zwei Personen

Zutaten für Salzkartoffeln mit Schinken

- 500 g Kartoffeln, geschält und in grobe Stücke geschnitten
- Salz
- 1 Lorbeerblatt
- Als Beilage: rohen und gekochten Schinken nach Geschmack, hauchdünn geschnitten

Zubereitung

Die Kartoffeln in Salzwasser (Wasser sollte leicht versalzen schmecken) mit dem Lorbeerblatt gar kochen.

Zutaten für gekochten Spargel

- 1 kg weißer Spargel, geschält, Enden abgeschnitten
- Salz
- 2 TL Zucker
- 2 Zitronenscheiben
- 50 g Butter

Zubereitung

Das gut gesalzene Wasser mit etwas Zucker und den Zitronenscheiben zum Kochen bringen. Den Spargel hinzufügen, 30 Sekunden köcheln lassen, anschließend die Herdplatte ausstellen und den Spargel zehn Minuten bissfest ziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne in heißer Butter schwenken und auf Teller geben.

Sauce Choron

Zutaten Reduktion

- 5 cl weißer Essig
- 10 cl Weißwein
- 2 Schalotten, geschält und klein geschnitten
- Salz, Pfeffer
- Prise Zucker

Zubereitung

Alles miteinander in einen Topf geben und auf ein Viertel reduzieren lassen, anschließend passieren und den Saft auffangen.

Zutaten Tomaten als Einlage

- 4 Tomaten
- 1 TL jeweils Thymian und Rosmarin, klein geschnitten
- Salz, Pfeffer und Zucker zum abschmecken
- etwas Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitung

Hier und heute



Tomaten in Scheiben schneiden, mit Thymian und Rosemarin bestreuen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, mit Olivenöl verfeinern und im Ofen bei 100 Grad für circa eine Stunde trocknen lassen. Anschließend klein schneiden und als Einlage für die Sauce benutzen.

Weitere Zutaten für die Sauce

- 3 Eier
- 100 ml geklärte Butter
- ½ Zitrone
- 1 TL Estragon, fein geschnitten

Deko zum Anrichten

- Kräuter nach Wahl

Zubereitung

Eier trennen, Eigelbe in eine Metallschüssel geben, die Reduktion dazu gießen und über Wasserdampf so lange aufschlagen, bis die Masse cremig wird. Anschließend geklärte Butter vorsichtig nach und nach einrühren. Mit Zitrone abschmecken und mit etwas Estragon verfeinern. Zum Schluss die Tomaten dazugeben, leicht verrühren und die Sauce über den Spargel geben. Mit Kräutern verfeinern und genießen.