

# Hier und heute



## **Weißer Spargel mit Zitronen-Hollandaise, Butterkartoffeln und Schinken**

Koch Olaf Baumeister präsentiert weißen Spargel mit Zitronen-Hollandaise. Das Besondere: Er kocht den Spargel in Orangenwasser.

### **Das Rezept**

von Olaf Baumeister für 3-4 Portionen

#### **Zutaten für den Spargel**

- 600 g Spargel
- ½ Orange
- 1 EL Butter
- 1 TL Salz
- ½ TL Zucker

#### **Zubereitung**

Zuerst die Orange schälen. 2 Liter Wasser in einem Topf aufkochen, Salz, Zucker, Butter und die Orange dazugeben. Den Spargel schälen, trockene Ende dünn abschneiden und die Stangen in den kochenden Orangenfond geben. Alles einmal aufkochen und bei kleiner Temperatur ziehen lassen, bis der Spargel nur noch wenig Biss, bzw. die gewünschte Konsistenz hat. Das dauert etwa 12-15 Minuten, bei dicken Stangen auch etwas länger. Wenn sich die Stangen beim Anheben leicht durchbiegen, sind sie perfekt. Am besten sofort servieren, da der Spargel sonst schnell zu weich wird.

#### **Zutaten für die Zitronen-Hollandaise**

- 2 Schalotten
- 1 TL Weißweinessig
- 200 ml Weißwein, trocken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Msp. Chili
- 250 g Butter
- 3 Eigelbe
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Zitronensaft

#### **Zubereitung**

Die Schalotten schälen und fein würfeln, zusammen mit dem Weißwein, dem Wasser, Essig, Chili und dem Lorbeerblatt auf etwa 1/3 einkochen lassen. Die fertige Reduktion durch ein feines Sieb geben.

In einem weiteren Topf die Butter langsam erhitzen, bei kleiner Temperatur köcheln lassen und die entstandene weiße Molke abschöpfen.

Die Eier mit der Reduktion in einen Schlagkessel geben und auf einem 80 Grad warmen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig rühren. Die Soße bindet bei 65 Grad optimal, bei 80 Grad gerinnt sie. Haben Butter und Reduktion-Eigemisch die gleiche Temperatur, binden sie am besten. Die warme Butter nach und nach langsam dazu laufen lassen und dabei weiter schaumig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und am besten sofort servieren.

Dazu passen hervorragend Salzkartoffeln mit frischen Kräutern und gekochter oder roher Schinken.

#### **Zutaten für die Butterkartoffeln**

- 400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln, geschält
- Salz

# Hier und heute



- 2 EL Butter
- 2 EL fein geschnittene Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie und Kerbel

## **Zubereitung**

Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen, abschütten und mit der Butter und den Kräutern kurz im Topf schwenken. Am besten sofort servieren.