



## Spargel mit Sauce Hollandaise und Schinken

### Zutaten (2 Portionen)

- ♥ ca. 800 Gramm Spargel (siehe Spargelcreme Suppe Rezept)
- ♥ 5-6 mittlere Kartoffel
- ♥ Butter
- ♥ Petersilie
- ♥ Ca. 300 Gramm Kochschinken
- ♥ 2 frische Eidotter
- ♥ 1 EL Zitronensaft
- ♥ 1 EL Weißwein
- ♥ 150 Gramm Butter



- ♥ Salz und Pfeffer

### Zubereitung

#### Spargel

Entweder du kochst gleich die Spargel-Cremesuppe auch mit, dann siehst du im Rezept wie man den Spargel vorbereitet oder du schälst den Spargel, schneidest die Enden ab und kochst ihn ca., 20 Minuten in Salzwasser bissfest.

#### Petersilien Kartoffel

Ich bereite die Kartoffeln ganz einfach zu:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20- 25 Minuten weichkochen Wasser abgießen, in einer Pfanne ein bisschen Butter schmelzen, die Kartoffeln dazugeben, salzen, pfeffern und mit frisch gehackter Petersilie abschmecken.

#### Sauce Hollandaise

In der Zwischenzeit, in der die Kartoffeln kochen bereiten wir das Wasserdampfbad vor.

Die Butter lassen wir in einem kleinen Topf zergehen dann auf die Seite stellen.

**Wichtig! Die Butter darf nicht heiß werden, sondern nur lauwarm!!**

Mit dem Handmixer die Eidotter und den Weißwein über dem Dampfbad schaumig schlagen ca. 4 – 5 Minuten.

Verdickt sich die Eimasse diese vom Dampfbad nehmen und nach und nach die zerlassene Butter (Esslöffelweise) unterschlagen. Nach ein paar Minuten sollte die Masse cremig werden. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schinken

Der Schinken ist Geschmackssache, entweder dünn oder dick geschnitten, angebraten oder nicht. Jede soll selbst entscheiden.

**Gedanken: Ich empfehle Dir, dass du die Spargel Creme Suppe auch gleich mitkochst. Erstens schmeckt sie wirklich super lecker, zweitens ist der Spargel sehr gesund 😊 Das Rezept habe ich auf [frauenpowertrotzms.de](http://frauenpowertrotzms.de) entdeckt, ist einfach das beste Spargelsuppe Rezept was ich je gekocht habe.**