

# Spargel mit Kartoffeln und Hollandaise

Der Spargel mit Kartoffeln und Hollandaise Sauce ist ein Klassiker zur Spargelsaison. Das Rezept ist ein wahres Genusserelebnis für Feinschmecker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

1 kg	Weißer Spargel
800 g	Kartoffeln
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
	<a href="#">Salz</a>
1 TL	<a href="#">Butter</a>
125 g	<a href="#">Butter</a> (zimmerwarm)
3 Stk.	Eigelb
3 EL	Weißwein, trocken
1 EL	Zitronensaft
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

- Um den leckeren **Spargel mit Kartoffeln und Hollandaise** zuzubereiten, schäle zunächst den weißen Spargel und schneide die Enden ab. Wasche die Kartoffeln, schäle sie und viertele sie. Gare die Kartoffeln in kochendem Salzwasser für ca. 20 Minuten und den Spargel in einem separaten Topf mit Salz, Zucker und Butter für etwa 12 Minuten, bis er bissfest ist.
- Für die Sauce Hollandaise erwärme Wasser in einem Topf bei niedriger Hitze, ohne es zum Kochen zu bringen. Setze eine Metallschüssel bis zu  $\frac{3}{4}$  in das Wasser ein und schlage Eigelbe und Wein mit einem Schneebesen cremig auf. Rühre nach und nach die Butter ein und würze die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer.
- Nun kannst du die Kartoffeln abgießen und den Spargel herausheben. Serviere das Gericht mit der leckeren Hollandaise-Sauce und genieße es sofort. Ein wahrer Genuss für alle, die

Spargel und Kartoffeln lieben.

## **Tipp**

Den Spargel mit Kartoffeln und Hollandaise, mit frischen Kräutern deiner Wahl garnieren.