Weißer Spargel mit Schinken

Zeit gesamt 40min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
weißer Spargel	1 kg
Zucker	1 TL
Salz	
Butter	255 g
Eier	3 St.
Weißwein, trocken	70 ml
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Petersilie, frisch	10 g
Zitronen	1 St.
Schwarzwälder Schinken	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Kartoffeln gründlich waschen und in den Gareinsatz geben. Spargel bis zu den Köpfen schälen, holzige Enden entfernen und im tiefen Dampfgaraufsatz verteilen. In den Mixbehälter etwa 1 l warmes Wasser, Zucker, 1 TL Salz und 1 TL Butter geben. Kocheinsatz einhängen und Dampfgaraufsatz verschlossen aufsetzen. Kartoffeln und Spargel 25 Min./Dampfgarstufe garen.

2. Anschließend Dampfgaraufsatz verschlossen beiseitestellen. Gareinsatz entnehmen und Kartoffeln warm stellen. Mixbehälter leeren und kalt ausspülen.

3. Butter in Stücke schneiden. In den Mixbehälter Butter geben und 4 Min./Stufe 2/70 °C schmelzen. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.

4. Eier trennen und Eiweiß anderweitig verwenden. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. In den Mixbehälter Wein, 50 ml Wasser, Eigelbe, Salz und Pfeffer geben und ohne Messbecher 4 Min./Stufe 4/70 °C aufschlagen. Dabei langsam die geschmolzene Butter durch die Messbecheröffnung gießen.

5. Währenddessen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Rühraufsatz entfernen. Sauce hollandaise mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Spargel mit Kartoffeln und Schinken auf Teller anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit Sauce hollandaise servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	874 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	64 g