



Zeitaufwand:
Vorbereitung
Spargel Kartoffeln
20 Minuten

Zubereitung
3 Saucen
30 Minuten

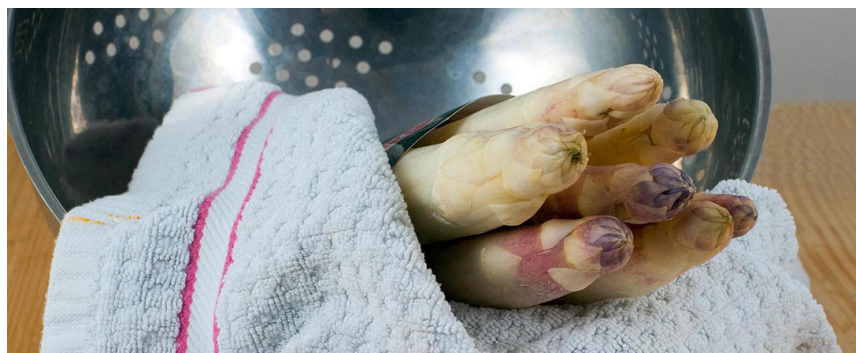
Kochzeit
Spargel & Kartoffel 20 Minuten

Zutaten

Asperges d'Alsace

- 400 bis 500 g Spargel
- wenn die Saison im vollen Gang ist sollte man nicht zu sparsam sein
- (Im Elsaß rechnete man früher ein Kilo pro Person, aber das ist dann kein Genuss mehr, sondern Spargelmanie!)
- 200 g neue Kartoffeln
- (obwohl ich für die regionalen Produkte bin, nehme ich hier nur zu gerne die aus Zypern, an denen noch etwas von der roten Erde haftet)
- Schinken:
100 g Knochen- oder Saftschinken
50 g luftgetrockneter Schinken
50 g geräucherten Schinken

Die „3 Saucen“ sind auf der nächsten Seite



Asperges d'Alsace aux 3 jambons et aux 3 sauces

- Spargel mit dem Sparschäler schälen. Holzige Enden abschneiden.
- Je frischer der Spargel, desto weniger Holz an der Schnittstelle. Schalen und Abschnitte aufbewahren und einen Sud daraus kochen – der wird beim nächsten Rezept gebraucht!
- in einem flachen Topf geradeso viel Wasser mit Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat und einem nussgroßen Stück zum Kochen bringen, daß die Spargelstangen gerade bedeckt sind (reicht die Flüssigkeit nicht einfach etwas Weißwein dazugeben).
- Aufkochen und dann auf kleiner Flamme 20 bis 30 Minuten garen. Immer mal einen Spargel mit der Gabel anheben, senken sich die Enden leicht zum Topfboden hin hat er den richtigen Garpunkt erreicht.
- Hängt er durch, ist er zu weich!
- Aus dem Sud nehmen und auf einer warmen Platte servieren, die Kartoffeln, die vorbereiteten Soßen und den Schinken getrennt anrichten und servieren.

PS:

Den Sud keinesfalls entsorgen, sondern mit dem Sud der Schalen und Abschnitte mischen, daraus wird eine leckere Spargelsuppe! (nächstes Rezept)!



Auf der nächsten Seite findet ihr die „3 Saucen“ 🍴🍷

Asperges d'Alsace aux 3 jambons et aux 3 sauces

Sauce Hollandaise



Zutaten

- 250 g Butter
- 4 frische Eigelb (Zimmertemperatur)
- Saft einer halben Zitronen
- Salz, Pfeffer frisch gemahlen, Muskatnuss frisch gemahlen

Zubereitung:

Die Butter in einem Töpfchen warm werden lassen, nur schmelzen, keines Falls kochen

- die Eigelb mit dem Zitronensaft im Wasserbad schaumig schlagen
- (durch das Wasserbad verbindet sich das Eigelb mit dem Zitronensaft ohne zu Stocken. Wenn die Rührschüssel im Wasser steht, darf das Wasser maximal handwarm sein, das verlängert zwar den Prozess, verhindert aber das Stocken. Idealerweise hat die Rührschüssel keinen Kontakt mit dem Topfboden. Über Dampf, ohne Kontakt zum Wasser geht es schneller.)
- hat die Eiermasse die richtige Konsistenz (sie klebt dick an einem Holzlöffel), die geschmolzene Butter erst tröpfchenweise, dann in größerer Menge mit dem Schneebesen einschlagen, bis die Butter aufgebraucht ist.
- Danach bis zur gewünschten Konsistenz, immer im Wasserbad, weiter schlagen.
- Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Wer es lieber etwas saurer hat kann auch noch etwas Zitronensaft dazugeben.

Nussbutter (*beurre noisette*)



Zutaten

- 250 g Butter
- Salz,
- Pfeffer

Zubereitung:

Also zuerst einmal Nussbutter hat nichts mit Nüssen zu tun.

Namensgeber ist die Farbe der flüssigen Butter und der nußige Geschmack, der durch das Karamellisieren des Milchzuckers entsteht.

- Die Butter schmelzen und leise köcheln lassen, bis sie eine bräunliche Farbe bekommt.
- Achtung: der Milchzucker brennt beim Karamellisieren genauso gerne an wie normaler Zucker.
- Die heiße Butter durch ein Passiertuch seihen.
- Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und warm zum Spargel servieren.

Passt auch ganz toll zu anderem Gemüse aus dem Dampfgarer.

Lässt sich gut auf Vorrat vorbereiten. Hält im Kühlschrank sehr lang, im TK ewig!

Vinaigrette



Zutaten

- 4 bis 5 Esslöffel Weißweinessig
- 6 Esslöffel neutrales Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
- ein Teelöffel kräftigen Senf (Dijon-Senf)
- eine feingehackte Schalotte
- 3 bis 4 Esslöffel Wasser
- zwei hartgekochte Eier, gewürfelt
- eine entkernte und feingewürfelte Tomate
- Petersilie feingehackt
- Salz, Zucker und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

- Im Essig einen gestrichenen Teelöffel Salz und eine kräftige Prise Zucker auflösen
 - mit dem Öl, Senf, Wasser und der gehackten Zwiebel zu einer Marinade verrühren
 - Die feingehackten Eier, die Tomate und die Petersilie mit der Vinaigrette vermischen
 - Abschmecken mit Salz und Pfeffer
- Separat zum Spargel servieren. Diese Vinaigrette ist eine leckere Grundsoße, die sich wunderbar mit anderen Zutaten wie kleingehackten Radieschen, Cornichons oder frischen Kräutern zu unzähligen Varianten verändern lässt.