

Junge Kartoffel Annabelle mit Spargel und selbstgemachter Sauce Hollandaise



Zutaten für 4 Personen

1,5-2kg junge Kartoffeln „Annabelle“
2kg weißen Spargel
ca. 20g Butter
Salz
Zucker

für die Sauce Hollandaise:
250g Butter
2 Eigelb
2 EL Wasser
knapp 1 TL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Je nach Geschmack die junge Annabelle einfach nur waschen oder durch Schrubben unter Wasser ihre Schale entfernen und sie dann in gesalzenem Wasser kochen. Tipp: Wenn Sie sich für das Schrubben der Kartoffeln entscheiden, sollten Sie sie direkt in das gesalzene Wasser legen, da sie sonst leicht grau-bräunlich werden. Den geschälten Spargel in einem Topf mit Wasser, Butter, Salz und etwas Zucker kochen.
Für die Sauce Hollandaise die feste (!) Butter samt Eigelb, Wasser, Zitronensaft und Gewürzen unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen bei maximal mittlerer Temperatur in einem Topf langsam erhitzen. Die Sauce darf nicht aufkochen, da das Ei dann stocken würde. Daher nach dem vollständigen Schmelzen der Butter die Sauce nur noch kurz durchwärmen lassen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft final abschmecken und direkt servieren.
Guten Appetit!