

Spargel mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln

Für 2 Personen

- 100g grüner Spargel
- 80g kleine, heurige (junge) Kartoffeln
- 250g Butter
- 1 - 2 Eigelb
- Etwas weißer Balsamicoessig
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 1/2 EL scharfer Senf
- 4 EL Balsamico Essig
- 4 EL Olivenöl

Für die Sauce Hollandaise die Butter zum Schmelzen bringen und die Molke abschöpfen. Die Eigelbe mit etwas weißem Balsamico Essig über Wasserdampf schaumig rühren und nach und nach die geklärte Butter einrühren, bis sie eine cremige Konsistenz hat.

Den unteren Teil des Spargels schälen und die Enden gleich lang abschneiden. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und in gleich große Stücke schneiden. Die Kartoffeln zuerst in den Dampfgarer geben, bissfest garen und in den letzten 8-10 Minuten den Spargel dazugeben und zusammen fertig garen.

Für den Petersiliensalat ein Dressing aus Senf, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer herstellen und die gezupfte Petersilie damit marinieren.

Den Spargel salzen, anschließend auf den Grill legen und zusammen mit den Kartoffeln, dem Petersiliensalat und der Sauce Hollandaise anrichten.