

Spargel mit Bärlauchsauce und Petersilienkartoffeln

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: mittel - Preis: hoch - für Gruppen: nein - vegetarisch: möglich

Zutaten

Sauce

- 2 Eier
- 1 Bund Bärlauch
- 2 TL grobkörniger Senf
- 1 EL Balsamico-Essig bianco
- 50 ml Olivenöl
- 70 g Frischkäse
- 40 ml Wasser
- Salz & Pfeffer
- Zucker

Gemüse

- 1 kg Kartoffeln
- 1200 g weißer Spargel
- 0,5 Bund Petersilie
- 0,5 Bund Schnittlauch

Schinkenbeilage

- 8 Schwarzwälder Scheiben
- 8 Putenschinken Scheiben

(Angaben für 4 Personen)



Es muss nicht immer die traditionelle Sauce holondaise sein, die man zu Spargel reicht. Diese kalte Sauce aus Bärlauch und Frischkäse passt nicht nur jahreszeitlich gut zum Spargel, sondern gibt auch einen schönen Farbtupfer. Vor allem in Süddeutschland ist es leicht, Bärlauch selbst im Wald zu sammeln.

Zubereitung

Die Eier hart kochen, pellen, halbieren und das Eigelb herauslösen. Das Eigelb mit der Gabel zerdrücken, das Eiweiß hacken. Den Bärlauch gründlich waschen und fein hacken. Den Bärlauch, mit dem Eigelb, dem Senf und dem Essig pürieren, das Öl nach und nach dazugießen, dabei weiter pürieren. Den Frischkäse und das Wasser unterrühren, bis eine glatte Soße entstanden ist. Das Eiweiß untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Sauce bis zum Servieren beiseite stellen.

Die Kartoffeln und den Spargel schälen, die Kartoffeln ggf. halbieren, die holzigen Spargelenden entfernen. Kartoffeln und Spargel in getrennten Töpfen in Salzwasser garen. Das Gemüse in Servierschalen anrichten. Die Petersilie hacken und über die Kartoffeln streuen, den Schnittlauch in Röllchen schneiden und damit den Spargel dekorieren. Die beiden Schinkensorten zu Röllchen rollen und mit der Sauce zum Gemüse reichen.

Tip: Die Spargelschale, die Endstücke und das Spargelwasser nicht wegschmeißen, sondern Schale und Endstücke nach dem Herausnehmen des Spargels in das heiße Spargelwasser geben und eine Zeitlang stehen lassen. Das Spargelwasser kann man im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren und gut als Grundlage für die Brühe einer Suppe verwenden, z.B. für die Frühlingsuppe.