

Gedämpfter Spargel mit Sauce Hollandaise, pochiertem Ei, Sesamkartoffeln und Schinken



Spargel - ein festlicher Gaumenschmaus

Feiner, heimischer Spargel schmeckt gut mit pochiertem Ei und einer Sauce Hollandaise. Die Sauce ist gar nicht so kompliziert, wenn ein paar Regeln eingehalten werden. Zum Beispiel darf die geschmolzene oder geklärte Butter nicht zu heiß sein, wenn diese zu den aufgeschlagenen Eigelben langsam zugegeben wird. Um es leichter zu machen, haben wir eine bebilderte Schritt-für-Schritt-Anleitung für die Zubereitung der Sauce Hollandaise erstellt. Damit klappt`s ganz leicht.

Hier unsere Rezeptur für "**Gedämpfter Spargel mit Sauce Hollandaise, pochiertem Ei, Sesamkartoffeln und Schinken**":

Zutaten

für 4 Personen

- 1 kg Spargel, geschält
- 250 g Butter
- 3 Eigelbe
- 4 ganze Eier
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 600 g Kartoffeln
- 4 EL Sesam
- 300 g Schinken, gekocht
- Etwas Feldsalat zur Garnitur
- Etwas Öl zum anbraten

Zubereitung

Die Kartoffeln in einem Topf gar kochen. Kalt abschrecken und noch warm pellen. Die Kartoffeln längs halbieren und vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Öl und Sesam anbraten.

Für die pochierten Eier 4 Silikonförmchen ausbuttern und salzen. Dann jeweils ein Ei in die Förmchen geben. In eine Auflaufform setzen. Etwa 1 cm hoch heißes Wasser auffüllen und im Ofen bei 120°C Umluft ca. 25 Minuten stocken lassen.

Den geschälten Spargel in einer Form verteilen und mit 250 ml gesalzenen Wasser im Dampfgarer 12-15 Minuten dämpfen (je nach Dicke).

Wer keinen Dampfgarer hat, der kocht den Spargel in einem Topf für 5 Minuten. Dann Deckel aufsetzen und den Topf beiseite stellen. Die restliche Hitze im Topf lässt den Spargel langsam gar ziehen. Nach ca. 30-40 Minuten ist der Spargel fertig.

Die Sauce Hollandaise nach unserer bebilderten Rezeptur zubereiten. [Rezept hier:](#)

<http://www.schmeck-den-sueden.de/kochblog/sauce-hollandaise-die-klassische-ose-zum-spargel-und-gemuse/>

Den Spargel auf warme Teller anrichten und mit der Sauce Hollandaise begießen. Dazu Schinken, Sesamkartoffeln und das pochierte Ei servieren. Mit Feldsalat garnieren.

