Spargel mit Kartoffeln, Blitz Hollandaise und heimischem Wagyu Schinken

Neues vom Mannheimer Maimarkt

Unser Fazit der ersten Tage des Mannheimer Maimarkts ist: Das Wetter hat bisher gehalten, sogar prächtige Sonne gespendet. Das Maimarkt-Flair blüht und bietet neben der spektakulären BUGA in Mannheim einen unwiderstehlichen Anreiz, diese Stadt dieser Tage zu besuchen.

Im Baden-Württemberg-Zelt (Halle 41) freuen wir uns gemeinschaftlich, unter dem Motto "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg" täglich verschiedene Delikatessen zu schmecken und Neues zu probieren.

Was ist neu?

Neu sind unter anderem, unsere Erzeuger vom Taubertal Wagyu (Rind), die ungewöhnliche aromatische Kostproben dieser Spezialitäten präsentieren. Und da wir am Donnerstag gemeinsam auf der Bühne gekocht haben, folgt nun die Rezeptur des Tages:

Spargel mit Kartoffeln, Blitz Hollandaise und heimischem Wagyu Schinken

Zutaten

- 1 kg Spargel, geschält
- 200 g luftgetrockneter Schinken oder Schwarzwälder Schinken g.g.A.
- 600 g vorgekochte Kartoffeln, geschält & halbiert
- 2 EL Butter
- Salz
- (Wer möchte: 1 EL Zucker & 1 EL Butter für das Spargel-Kochwasser)

Für die Blitz-Hollandaise

- 500 g Butter
- 4 Eigelbe
- 2 EL Senf
- Abrieb und Saft einer unbehandelten Zitrone
- ½ TL Salz

Tipp: Achten Sie beim Einkauf auf das **Biozeichen Baden-Württemberg**. So erhalten Sie Bio-Produkte mit gesicherter Qualität und nachvollziehbarer Herkunft aus Baden-Württemberg!

Zubereitung

Den geschälten Bio-Spargel in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser 1 Minute aufkochen. (Tipp: wer möchte, gibt noch 1 EL Zucker und 1 EL Butter ins Kochwasser)

Den Topf beiseitestellen und Deckel aufsetzen. Bis zum Servieren im Topf nachgaren (mindestens 15 Minuten).

Die vorgekochten Kartoffeln in einer Pfanne mit Butter und Salz goldgelb anrösten.

Für die Blitz-Hollandaise den Abrieb und Saft einer Zitrone, die Eigelbe, Salz und Senf in ein hohes Gefäß geben. Dann 500 g Butter kurz stark aufkochen, bis es sprudelt. Nun esslöffelweise, später in einem dünnen Strahl die heiße Butter, zur Ei-Mischung in das hohe Gefäß gießen und gleichzeitig den Pürierstab laufen lassen.

Die Sauce sofort mit dem Spargel, den Kartoffeln und dem Schinken servieren.

Tipp: Wer möchte, streut Petersilie darüber.