

## 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-bose-zum-spargel-und-gemu>

se/

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