Rezept

85-Grad-Spargel mit Kartoffeln und Sauce béarnaise

Ein Rezept von 85-Grad-Spargel mit Kartoffeln und Sauce béarnaise, am 29.04.2024

Zutaten

1	Schalotte
ca. 12	schwarze Pfefferkörner
1 Bund	Schnittlauch
7 EL	trockener Weißwein
3	Eigelb (M)
	Salz
1 1/2 kg	weißer Spargel
	Zucker
1 kg	neue Kartoffeln
1	Tomate
1/2 Bund	Estragon
3 EL	Estragonessig
100 g	Butter
3 EL	Crème fraîche
	Cayennepfeffer
	Salz
50 g	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce die Schalotte schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomate waschen und in grobe Stücke schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen oder mit der Breitseite eines großen Messers zerdrücken. Den Estragon und den Schnittlauch abbrausen und trocken schütteln. Die Estragonblätter abzupfen und grob hacken, den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Schalotte, Tomate, Pfeffer und Estragonstängel mit Essig, 4 EL Wein und 6 EL Wasser in einen kleinen Topf geben und auf ein Drittel einkochen lassen. Die Schalotten-Reduktion durch ein Sieb gießen und beiseitestellen.

2. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Den Backofen auf 85° Umluft vorheizen und einen großen flachen Topf, der mit kochendem Wasser gefüllt ist, hineinstellen. Oder ein Sous-vide-Bad (Elektro-Wasserbad) auf 85° vorheizen. Die Spargelstangen flach in zwei oder drei Vakuumbeutel legen, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen und jeweils etwas Butter daraufgeben. Die Beutel mit einem Vakuumiergerät luftdicht verschließen. Den Spargel im Wasserbad im Ofen oder im Sous-vide-Bad 30 Min. garen, eventuell mit einem Sieb oder einem Topfdeckel beschweren, sodass die Stangen ganz mit Wasser bedeckt sind.

3. Inzwischen die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und in einem Topf mit Salzwasser in etwa 25 Min. weich kochen.

4. Für die Sauce in einem kleinen Topf die Butter langsam zerlassen. In einem größeren Topf wenig Wasser mit dem restlichen Wein zum Kochen bringen. In einer Metallschüssel 75 ml der Schalotten-Reduktion mit den Eigelben verquirlen und die Schüssel auf ein kochendes Wasserbad setzen. Die Sauce béarnaise mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät dickschaumig aufschlagen (eher 1 Min. zu kurz als zu lang, da die Sauce gerinnen kann). Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und unter ständigem Rühren die flüssige Butter und die Crème fraîche hinzufügen. Die Kräuter untermischen und die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Spargel aus den Beuteln nehmen, mit den Kartoffeln und der Sauce anrichten.