

Rezept

Spargel mit Bärlauch-Hollandaise

Ein Rezept von Spargel mit Bärlauch-Hollandaise, am 28.06.2026

Zutaten

1,5 kg weißer Spargel	Salz
1 Prise Zucker	600 g kleine Kartoffeln
50 g Bärlauch	125 g Butter
30 g trockener Weißwein (ersatzweise Traubensaft)	3 sehr frische Eigelb
10 g Zitronensaft (1 EL)	Pfeffer
200 g roher Schinken	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal, 39 g F, 21 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, mit dem Sparschäler schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen in den Varoma-Behälter legen, den Varoma verschließen. 750 g Wasser mit 5 g Salz und dem Zucker in den Mixtopf füllen.
2. Die Kartoffeln waschen, schälen, in den Gareinsatz geben und in den Mixtopf hängen. Mixtopf verschließen. Varoma daraufsetzen. Spargel und Kartoffeln 30 Min. / Varoma / Stufe 1 garen.
3. Backofen auf 80° vorheizen. Den fertigen Spargel im Varoma-Behälter in den warmen Ofen stellen. Die Kartoffeln im Gareinsatz aus dem Mixtopf nehmen und ebenfalls im Ofen warm halten.
4. Den Bärlauch waschen und trocken schütteln, Stängel entfernen und die Blätter grob schneiden. In den Mixtopf geben und 3 Sek. / Stufe 8 hacken. Bärlauch mit dem Spatel am Topfrand nach unten schieben. Butter in Stücken, Weißwein, Eigelbe, Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazugeben und alles 6 Min. / 80° / Stufe 4 verrühren.
5. Den Spargel mit den Kartoffeln und dem rohen Schinken anrichten. Die Bärlauch-Hollandaise dazu servieren.