

Rezept

Spargel mit Sauce Hollandaise

Ein Rezept von Spargel mit Sauce Hollandaise, am 08.12.2025

Zutaten

1 kg	weißer Spargel	1 TL	Salz
1 TL	Zucker	1 TL	Butter
300 g	kleine neue Kartoffeln	100 g	Butter
2	sehr frische Eigelb (Größe M)	1 EL	Zitronensaft
	Salz		weißer Pfeffer
	Kresse zum Bestreuen (nach Belieben)		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Schalen und Abschnitte mit Salz, Zucker und Butter und 2 l Wasser in einen Topf geben und 10 Min. kochen, dann durch ein Sieb abgießen und den Sud auffangen.
2. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten. In einem Topf mit Wasser bedecken, aufkochen und in 20-25 Min. weich kochen.
3. Gleichzeitig den Spargelsud in einem flachen Topf, in dem die Spargelstangen gut Platz haben, zum Kochen bringen. Den Spargel hineinlegen und bei schwacher Hitze zugedeckt in etwa 20 Min. nicht zu weich kochen.
4. Für die Sauce hollandaise die Butter bei schwacher Hitze schmelzen, ohne dass sie bräunt, dann lauwarm abkühlen lassen, sodass sich das Milcheiweiß als weiße Schicht am Topfboden absetzt. Ein Wasserbad vorbereiten: Dazu in einen Topf, in den man eine Metallschüssel (oder einen kleineren Topf) einhängen kann, ca. 5 cm hoch Wasser füllen und einmal aufkochen. Die Hitze reduzieren – das Wasser soll nicht mehr kochen.
5. Wenn Kartoffeln und Spargel fast fertig sind, die Eigelbe mit 1 EL kaltem Wasser in der Schüssel oder dem kleinen Topf verrühren, über das Wasserbad hängen und 3-4 Min. mit dem Schneebesen schlagen, bis eine dickliche Creme entsteht. Die geklärte Butter (ohne das abgesetzte Milcheiweiß) erst teelöffel-, dann esslöffelweise hinzufügen und ständig weiterschlagen, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
6. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Den Spargel aus dem Sud heben, mit den Kartoffeln auf zwei vorgewärmten Tellern anrichten. Die Sauce hollandaise über den Spargel geben. Nach Belieben mit ein wenig Kresse bestreuen.