

Spargel mit Zitronen-Hollandaise, Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für den grünen Spargel:

500 g grüner Spargel	1 Zitrone, Abrieb	2 EL Butter
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Hollandaise:

2 Eier	1 Zitrone, Abrieb, Saft	150 g Butter
4 EL halbtrockener Weißwein	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

2 festk. Kartoffeln	scharfes Paprikapulver	edelsüßes Paprikapulver
1 Prise Zucker	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Spargelcreme:

gebratener Spargel, s.o.	100 g Crème-fraîche	geräuch. Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Spiegeleier:

2 Eier	Salz, Pfeffer
--------	---------------

Für die Garnitur:

4 EL Granatapfelkerne	1 Orange, Filets
-----------------------	------------------

Für den grünen Spargel: Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Unteres Drittel vom Spargel abschneiden, sowie die Spitzen.

Spargelspitzen zur Seite stellen. Butter in einer Pfanne zerlassen und Spargel darin etwa 8 Minuten anbraten. Kurz bevor er gar ist, Spargelspitzen hinzufügen und ebenfalls kurz braten. Spargel mit Zucker, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Etwa 1/3 des Spargels für die Spargelcreme beiseitestellen.

Für die Hollandaise: Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Eier trennen. Eigelbe in einem hohen Becher mit Salz, Pfeffer, Weißwein und Zitronensaft vermengen. Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Zerlassene Butter ganz langsam in den Becher mit den Eigelben schütten und dabei mit dem Stabmixer pürieren und hochziehen. Zum Schluss mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelwürfel: Kartoffeln schälen und in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken, bis sie außen knusprig und innen gar sind.

Mit Paprika, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und den Zucker schmelzen lassen.

Für die Spargelcreme: 1/3 des gebratenen Spargels (s.o.) etwa 10 Minuten im vorgeheizten Ofen rösten. Crème fraîche mit dem Spargel, Paprika, Salz und Pfeffer in einen Multizerkleinerer geben und mixen bis eine glatte Masse entsteht.

Nach Belieben durch ein Sieb streichen.

Für die Spiegeleier: Eier in einer Pfanne in zwei Servierringen in Butter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur: Orange schälen und filetieren. Mit der Sauce einen Saucenspiegel bilden und die Spargelstangen darauf anrichten, sowie jeweils ein Spiegelei. Kartoffelwürfel auf dem Teller verteilen. Mit Spargelcreme, Granatapfelkernen und Orangenfilets den Teller dekorieren.

Mirjam Stuckas am 10. April 2024