

# Burgunder-Schinken mit Spargel und Hollandaise

**Für 6-8 Personen**

**Braten:**

2 kg Burgunderschinken	1 Bund Suppengrün	$\frac{1}{2}$ l Wasser
2 Zwiebeln	1 EL bunter Pfeffer	1 EL Schwarzer Pfeffer
1 EL Piment	1 EL Chilipulver	2 getrocknete Lorbeerblätter
1 TL Kümmel	Olivenöl, Salz	Butter, Honig

**Spargel, Weißbier-Hollandaise:**

100 g kalte Butter	4 Eigelb	3 EL alkoholfreies Weißbier
Zitronensaft, Pfeffer	Zucker, Salz, Petersilie	1 kg Spargel

**Braten:**

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Suppengrün und die Zwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Ein tiefes Backblech mit den vorbereiteten Zutaten auslegen. Wasser angießen, bis das Gemüse etwa zur Hälfte bedeckt ist. Burgunderschinken mit der Schwarte nach unten auf das Backblech legen. Die Fettschicht verhindert das Austrocknen des Fleisches und gibt dem Braten Aroma. Wer eine knusprige Kruste bevorzugt, kann den Braten nach der Hälfte der Bratzeit umdrehen. Die Lorbeerblätter zerkleinern und mit dem Pfeffer und den anderen Gewürzen in einen Mörser geben. Alles gut zerkleinern.

Die Oberflächen des Bratens mit Salz, der Gewürzmischung und etwas Olivenöl einreiben, dann etwa 2 Stunden im Ofen garen. Nach 1 Stunde die Hitze auf 160 Grad reduzieren.

Während der Garzeit immer wieder etwas Wasser nachfüllen und den Braten mit dem Sud bepinseln. Je nach Qualität und Größe kann die Garzeit variieren. Am besten mit einem Bratenthermometer die Kerntemperatur testen. Beträgt sie 70-75 Grad, ist der Burgunderschinken optimal gegart und schön saftig.

Zum Schluss den Braten mit etwas Honig und Butter bestreichen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Spargel, Sauce hollandaise und Kartoffeln servieren.

**Spargel und Weißbier-Hollandaise:**

Die kalte Butter in Würfel schneiden und möglichst auf Eis legen.

Eigelb und 1 EL Wasser in einen Topf geben und mit einem Schneebesen cremig aufschlagen. Den Topf auf eine warme Herdplatte stellen und die Masse weiter schlagen. Sie darf nicht zu heiß, aber auch nicht zu kalt werden, damit eine cremige Masse entsteht und die Eier nicht gerinnen. Deshalb den Topf immer wieder von der Herdplatte nehmen. Nun das Weißbier dazugeben. Dann nach und nach die Butterwürfel unterrühren, bis eine geschmeidige und dickflüssige Sauce hollandaise entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen. Zum Schluss fein gehackte Petersilie unterrühren.

Spargel schälen und die angetrockneten Enden entfernen. Wasser auf den Boden eines Topfes mit Dämpfeinsatz gießen. Je 1 Prise Salz und Zucker hinzufügen. Den Topf erhitzen, Spargel hineinlegen und bei geschlossenem Deckel im Wasserdampf etwa 10 Minuten garen.

Rainer Sass am 21. Mai 2020