

# Spargel mit zweierlei Schinken und Sauce Choron

**Für 2 Personen:**

**Salzkartoffeln mit Schinken:**

500 g Kartoffeln	Salz	1 Lorbeerblatt
Schinken, hauchdünn		

**Spargel:**

1 kg weißer Spargel	Salz	2 TL Zucker
2 Zitronenscheiben	50 g Butter	

**Reduktion:**

5 cl weißer Essig	10 cl Weißwein	2 Schalotten
Salz, Pfeffer	Prise Zucker	

**Einlage:**

4 Tomaten	1 TL Thymian	1 TL Rosmarin
Salz, Pfeffer, Zucker	Olivenöl	

**Für die Sauce:**

3 Eier	100 ml geklärte Butter	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 TL Estragon	Deko	Kräuter

Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden, in Salzwasser (Wasser sollte leicht versalzen schmecken) mit dem Lorbeerblatt gar kochen.

**Spargel:**

Den Spargel schälen und die Enden abschneiden.

Das gut gesalzene Wasser mit etwas Zucker und den Zitronenscheiben zum Kochen bringen. Den Spargel hinzufügen, 30 Sekunden köcheln lassen, anschließend die Herdplatte ausstellen und den Spargel zehn Minuten bissfest ziehen lassen.

Anschließend in einer Pfanne in heißer Butter schwenken und auf Teller geben.

**Reduktion:**

Die Schalotten schälen und klein schneiden.

Alles miteinander in einen Topf geben und auf ein Viertel reduzieren lassen, anschließend passieren und den Saft auffangen.

**Einlage:**

Tomaten in Scheiben schneiden, mit Thymian und Rosemarin bestreuen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, mit Olivenöl verfeinern und im Ofen bei 100 Grad für circa eine Stunde trocknen lassen.

Anschließend klein schneiden und als Einlage für die Sauce benutzen.

**Für die Sauce:**

Eier trennen, Eigelbe in eine Metallschüssel geben, die Reduktion dazu gießen und über Wasserdampf so lange aufschlagen, bis die Masse cremig wird. Anschließend geklärte Butter vorsichtig nach und nach einrühren.

Mit Zitrone abschmecken und mit etwas Estragon verfeinern. Zum Schluss die Tomaten dazugeben, leicht verrühren und die Sauce über den Spargel geben. Mit Kräutern verfeinern und genießen.

Alexander Wulf am 08. April 2025