

## Gebratener Spargel mit jungen Kartoffeln

und Bärlauch-Hollandaise

Zutaten für 4 Personen

### **Für den Grünspargel**

500 g frischer grüner Spargel  
600 g junge Kartoffeln mit Schale, vorgekocht  
2 - 3 EL Olivenöl  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
20 g STERNENFAIR Butter, kalt

### **Für die Weißwein-Reduktion**

1 Schalotte oder 1 kleine Zwiebel  
10 g STERNENFAIR Butter  
100 ml trockener Weißwein  
1 EL heller Balsamicoessig  
1 Prise Zucker  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Für die Bärlauch-Hollandaise**

200 g STERNENFAIR Butter  
2 frische Eigelbe  
50 ml Weißwein-Reduktion  
(siehe Teilrezept)  
Salz  
Etwas Zitronensaft, frisch gepresst  
4 EL frische Bärlauchblätter, fein gehackt

### **Zum Garnieren**

FrISCHE Bärlauchblätter und -knospen



**1.** Den Spargel waschen und die holzigen

Enden abschneiden. Das untere Drittel der Spargelstangen schälen und quer in je 3 – 4 Stücke schneiden. Die vorgekochten Kartoffeln halbieren.

**2.** Für die Weißwein-Reduktion die Schalotte schälen, fein würfeln und in der Butter 2 – 3 Minuten farblos anschwitzen. Dann mit dem Weißwein ablöschen und um die Hälfte einkochen. Die Reduktion durch ein Sieb gießen, den hellen Balsamicoessig zugeben und mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

**3.** Für die Hollandaise die Butter in einem Topf schmelzen, aber nicht braun werden lassen. Die Eigelbe in einen hohen Mixbecher geben. Die Weißwein-Reduktion fast aufkochen und zu den Eigelben geben. Sofort mit einem Mixstab 1 – 2 Minuten schaumig mixen. Dann während des Mixens die heiße Butter (etwa 65 - 70°C) nach und nach in einem dünnen Strahl einlaufen lassen. Dazu den Stabmixer ganz langsam vom Boden nach oben ziehen und stetig weitermixen, bis eine gebundene Emulsion entstanden ist. Die Hollandaise mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss den fein gehackten Bärlauch untermengen und warmhalten.

**4.** 1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten goldbraun anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und erneut 1 EL Olivenöl in der Pfanne stark erhitzen. Die Hälfte der Spargelstücke zugeben und 1 – 2 Minuten scharf und sehr knackig anbraten. Die Spargelstücke sollten nicht übereinander liegen, danach die restlichen Spargelstücke scharf anbraten. Die Kartoffeln zum Spargel in die Pfanne geben. Anschließend die Butter zufügen, alles gut durchschwenken und glasieren.

**5.** Den Spargel und die Kartoffeln locker auf Tellern anrichten und die Bärlauch-Hollandaise kleksartig verteilen. Zum Schluss mit frischen Bärlauchblättern und -knospen garnieren.

**Tipp**

Wenn es keinen Bärlauch mehr gibt, schmeckt die Hollandaise auch hervorragend mit Estragon, Kerbel oder Schnittlauch.

*Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen*

Irmi Rumberger und das sternensfair Team