

Spargel mit Bozener Sauce

dazu Kartoffeln & Schinken

Lecker



ZUBEREITUNG

Den Spargel vom Kopf abwärts schälen und das holzige Ende abschneiden. In einem mittelgroßen Topf Wasser zum Sieden bringen, salzen, Zucker hinzufügen und den Spargel darin 13 bis 15 Minuten bissfest garen. Danach abgießen und warmhalten.

Die Kartoffeln nach Wunsch schälen und in einen mittelgroßen Topf geben, mit Wasser bedecken und salzen. Einen Deckel auf den Topf setzen und die Kartoffeln bei mittlerer Temperatur in 15 bis 18 Minuten bissfest garen. Danach abgießen und warmhalten.

In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen und darin 2 Eier 8 Minuten kochen. Danach abschrecken, pellen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Eiweiß grob hacken. Eigelb in ein Rührgefäß bröseln und mit 2 EL Spargelsud, Weißweinessig, Senf und etwas Salz sowie Pfeffer glattrühren. Öl langsam mit einem Pürierstab in das Eigelb einarbeiten und zu einer glatten Sauce vermengen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch und Kerbel fein hacken und, bis auf 3 EL davon, mit dem gehackten Eiweiß unter die Sauce mischen.

Zum Servieren heiße Kartoffeln sowie Spargel auf (vorgewärmte) Teller geben, Schinken dazu anrichten und mit Bozener Sauce beträufeln. Gehackte Kräuter, Haselnüsse und Parmesanraspel über den Teller streuen und genießen.

ZUTATEN

für 4 Personen:

1000 g weißer Spargel
600 g Kartoffeln
200 g Schinken
1 TL Salz
½ TL Zucker

Für die Sauce:

2 Eier
100 ml Sonnenblumenöl
50 ml Olivenöl
1 TL Weißweinessig
1 TL Dijonsenf
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Kerbel, wenn zur Hand
50 g Parmesanraspel
Salz
schwarzer Pfeffer
optional: 2 EL gehackte, geröstete Haselnüsse

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, 2 mittelgroße Töpfe, Seiher, hohes Rührgefäß, Pürierstab, kleiner Topf