

Spargeln mit Prosciutto-Hollandaise

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 8 Minuten

FÜR 6 Personen

Backpapier für das Blech

2 dl Weisswein

1 Schalotte, fein gehackt

5 schwarze Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

2 Eigelb

250 g Butter, flüssig Salz, Pfeffer

6 Tranchen Prosciutto, z.B.

Parmaschinken

1,2 kg weisse Spargeln, gerüstet



© le menu

Zubereitung

Wein mit Schalotte, Pfeffer und Lorbeer auf 2/3 einkochen, absieben, abkühlen lassen. Reduktion und Eigelb in eine Metallschüssel geben, über dem heissen Wasserbad schaumig schlagen. Butter erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unter Rühren dazugeben, sodass eine homogene Sauce entsteht, würzen. Prosciutto auf das vorbereitete Blech geben.

BACKEN

In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 5–8 Minuten knusprig braten. Herausnehmen, grob hacken. Die Hälfte des Schinkens unter die Hollandaise mischen. Spargeln im Salzwasser 5–8 Minuten weich kochen, herausnehmen, abtropfen.

FERTIGSTELLEN

Spargeln anrichten, Hollandaise darübergiessen und mit dem restlichen Schinken bestreuen.

