



BRIXENTALER
KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Serviervorschlag

www.brixentaler-kochart.at

Frischer Marchfeldspargel mit Sauerampfer Hollandaise

Zutaten für etwa 4 Portionen

Zutaten:

25 - 30 Stk. weißer Marchfeldspargel aus Österreich
600 g neue Kartoffel
Zitrone, Salz, Zucker, Kümmel, Butter

Sauce Hollandaise:

4 Eigelb
100 ml Weissweinessig
100 ml KochArt Welschriesling
400 g Butter
30 g gehackte Schalotten
Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Salz, Zitronensaft
1 Bund frischer Sauerampfer am bestem aus dem eigenen Garten

Kurz zu Sauerampfer:

Ursprünglich stammt der Sauerampfer aus Nordasien und Europa. Römer und Ägypter schätzten seine verdauungsfördernde Wirkung. Im Mittelalter begann sein Siegeszug um die ganze Welt, als man herausfand das dieser als Heilmittel gegen Skorbut diente. Sauerampfer ist reich an Vitamin C und A, Magnesium, Kalium und Eisen.

Zubereitung:

Zu Beginn die neue Kartoffel mit kaltem Wasser mit Salz und Kümmel in einer Kasserolle weich kochen. (Tipp: mit einem Gemüsemesser in die Kartoffel stechen – wenn das Messer leicht herausgleitet sind die Kartoffel fertig.)

Spargel gründlich und genau schälen, dass letzte Stück des Stiels abschneiden und mit einem Küchengarn in gleichmäßige Bündel binden. Mit den Spargelschalen und Resten mit Wasser einen Fond ansetzen. Salz, Zucker, Kümmel etwas Butter und eine halbe Zitronen begeben. Den Fond kurz aufkochen und die Spargel begeben. Ab nun sollte der Fond nur noch leicht ziehen. Beim Spargel gilt das gleiche wie bei der Kartoffel, wenn das Messer leicht herausgleitet ist der Spargel servierbereit.

Für die Sauce Hollandaise werden die Schalotten kurz in etwas Butter glasiert mit Weisswein und Essig abgelöscht. Gewürze begeben und auf ein Drittel reduzieren und erkalten lassen. Die Butter klarifizieren, das heisst erhitzen und die Buttermilch (weiss) absinken lassen, danach absieben. Nun Eigelb zwei Esslöffel Wasser und die Reduktion über Wasserdampf aufschlagen. (Vorsichtig und nicht zu heiss) Sobald die Masse cremig erscheint den Topf von der Flamme nehmen und unter stetigen rühren langsam die geklärte Butter untermengen mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss den gewaschenen und entstielteten Sauerampfer fein schneiden. Zwei Drittel unter die Hollandaise mischen und das letzte Drittel zum garnieren aufbewahren. Den Spargel aus dem Fond nehmen (Tipp: Aus dem Fond kann man eine hervorragende Spargelsuppe zubereiten...) von der Schnur befreien und am Teller anrichten. Die Neuen Kartoffeln abschütten, halbieren und kurz in Butter schwenken, neben dem Spargel am Teller anrichten.

Nun die Hollandaise und das restliche Sauerampfer über den Spargel verteilen.