

Spargeln mit Sauce Hollandaise und Rohschinken

Rezept für 4 Personen

100 g	grüne Spargeln	waschen und zupfen, die letzten 3-4cm abschneiden und entsorgen, im Salzwasser 4min blanchieren, kalt abspülen und kaltstellen
100 g	weisse Spargeln	waschen und schälen, die letzten 3-4cm abschneiden und entsorgen
5 dl	Wasser	in eine Pfanne geben
50 g	Zucker	beigeben, aufkochen, weisse Spargeln beigeben und 6min kochen, im Sud auskühlen lassen, zuschneiden
10 g	Butter	in eine Pfanne geben
2 Zweige	Zitronenthymian	zupfen
1	Schalotte	schälen, hacken, 2min mit dem Thymian dünsten, Spargeln beigeben und dünsten bis diese heiss sind, als Flüssigkeit den Sud der weissen Spargeln benützen
	Salz und Pfeffer	würzen und anrichten
12 Scheiben	Rohschinken	zur Rose falten und separat auf einen kleinen Teller anrichten

Sauce Hollandaise

Reduktion: (2 Tage im Voraus machbar)

1 dl	Weisswein	in eine Sauteuse geben
20 g	Apfelessig	beigeben
2 g	schwarzer Pfeffer	beigeben
1	Lorbeerblatt	beigeben und um 2/3 reduzieren, auskühlen lassen
250 g	Butter	in einer Pfanne zergehen lassen
3	Eigelb	in eine Schüssel geben
30 g	Reduktion	beigeben
	Salz, Pfeffer und Chili	würzen und auf dem Wasserbad warm schlagen (62 °C), die Butter (nur der klare Teil) langsam einfließen lassen und ständig rühren bis die Sauce eine schöne Dicke hat

Garnitur

1	Schalotte	schälen, hacken
1	Karotte	waschen, schälen, Brunoise schneiden
1	Pfälzer	waschen, schälen, Brunoise schneiden
1	Ei	kochen, abschrecken und mit dem Eierschneider in Würfel schneiden
1 EL	Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen, Schalotte, Karotte und Pfälzer für 2min dünsten
1 dl	Gemüsebouillon	beigeben, 6min dünsten, kurz vor dem Anrichten Ei beigeben
1 Zweig	Salz, Pfeffer Kerbel	abschmecken und servieren garnieren