

# Spargel mit Kartoffeln, Schinken und Basilikumsoße

Spargel-Gerichte » Spargel & Schwein » Spargel & Schinken

## Zutaten (4 Personen)

- » 600g Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 1,5kg Spargel (weiß)
- » 1 TL Zucker
- » 250g Butter/Margarine
- » 2 Eigelb
- » 4 EL Weißwein
- » 2 EL Zitronensaft
- » 4 EL geh. Basilikum
- » 200g Lachsschinken
- » 2 EL geh. Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, in Salzwasser ca. 20min garen. Den Spargel abrausen, schälen, Enden abschneiden, die Stangen zu vier Portionen bündeln. Salzwasser mit Zucker aufkochen, Spargel hineingeben und 10-20min garen.

2. Für die Soße 200g Butter zerlassen. Eigelbe mit Wein im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Unter ständigem Rühren die Butter in dünnem Strahl angießen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Basilikum unterziehen.

3. Kartoffeln abgießen. Spargel abtropfen lassen, das Küchengarn entfernen. Schinkenscheiben zu Rosetten formen und mit dem Spargel und den Kartoffeln auf Tellern anrichten.

4. 50g Butter zerlassen, über den Spargel gießen und mit der Petersilie bestreuen. Evtl. mit Petersilienblättchen garnieren. Mit der Soße servieren.

Nährwerte: 740kcal/E23g/F38g/KH58g pro Portion

angelegt am: 10.10.2003

Rezept-Nr: 575

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke