Spargel mit Kartoffeln, Schinken und Basilikumsoße

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 abbrausen, 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