

„Spargel mit in Salz gegarten Kartoffeln und Ziegenbutter-Hollandaise.“

Der Rezepttipp fürs Frühjahr von Marcel Elbruda aus dem Vince Ristorante in Hannover

Zutaten

Für die Salzkartoffeln

- 1 kg grobes Meersalz
- 6 große mehligkochende Kartoffeln
- 150 g Ziegenfrischkäse

Für den Spargel

- 200 g kleine weiße Spargelstangen
- 1 Stück Zitrone
- Meersalz
- weißer Pfeffer

Für die Reduktion

- 1 Schalotte
- 200 ml Noilly Prat
- 100 ml Wasser
- 10 ml Chardonnay-Essig
- 4 Zweige Estragon-Essig
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 1 Teelöffel weiße Pfefferkörner
- 1 Teelöffel Koriandersamen

Für die Ziegenbutter-Hollandaise

- 120 g Ziegenbutter
- 3 Eigelb
- 80 ml Reduktion
- Meersalz
- weißer Pfeffer
- 1 Teelöffel frisch gepresster Zitronensaft

Anrichten

- Gartenkräuter nach Belieben (z.B. Schnittlauch, junger Spitzwegerich, Gartenmelde...)
- Sonnenblumenöl
- Meersalz

Arbeitsschritte

Salzkartoffeln

Die Hälfte des Meersalzes in eine Auflaufform streuen.

Die gewaschenen Kartoffeln in das Salzbett setzen und mit dem restlichen Meersalz bedecken.

Im auf 160°C vorgeheizten Backofen (Ober- / Unterhitze) die Kartoffeln etwa 45 Minuten (je nach Größe) weich garen.

Kartoffeln dann aus dem Salz nehmen und mit einem Messer der Länge nach aufschneiden.

Den Schnitt etwas auseinanderdrücken, so dass eine Öffnung entsteht.

Kartoffeln mit einem Teelöffel etwas aushöhlen, die herausgenommene Kartoffelmasse mit dem Ziegenfrischkäse vermengen und wieder in die Kartoffel füllen.

Spargel

Die kleinen Spargelstangen vorsichtig schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Schalen und Abschnitte mit reichlich Wasser, dem frisch gepressten Zitronensaft sowie etwas Salz und Pfeffer in einen Topf geben und aufkochen.

Den Fond 10 Minuten köcheln lassen, dann durch ein Sieb gießen.

Spargelfond aufkochen lassen und die Spargel darin kurz bissfest kochen.

Spargel aus dem Fond nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und lauwarm anrichten.

Reduktion

Schalotten schälen und fein würfeln.

Mit Noilly Prat, Wasser, Essig, Estragon, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Koriandersamen in einen Topf geben und aufkochen.

Die Flüssigkeit auf ein Drittel reduzieren und durch einen Sieb gießen.

Die Reduktion lässt sich im Kühlschrank mindestens eine Woche aufbewahren.

Sauce Hollandaise aus Ziegenbutter

Ziegenbutter zu einer leichten Nussbutter erhitzen.

Eigelbe mit der Reduktion in eine Metallschüssel geben und über einem 80°C heißen Wasserbad aufschlagen.

Die leicht nussige Ziegenbutter durch ein feines Sieb gießen und langsam unter stetigem Rühren in das Eigelbgemisch fließen lassen.

Sauce Hollandaise mit Meersalz, weißem Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Anrichten

Kartoffeln auf 6 Teller setzen. Die lauwarmen Spargelstangen in die Kartoffeln stecken.

Alles mit reichlich Gartenkräutern garnieren, einige Tropfen Sonnenblumenöl und wenig grobes Meersalz darüber geben. Die Ziegenbutter-Hollandaise separat dazu reichen.