

Spargel klassisch zu Duroc-Fleisch mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

Rezept Spargel 4 Personen

800 g Duroc Schweinerücken
1 Zwiebel
1,5 kg Stangenspargel
1 kg neue Kartoffel
250 g Butter
3 Eier
etwas Weißwein/Reduktion
1 Zitrone
Salz und Pfeffer
Prise Zucker

Zu allererst den Duroc Rücken mit Salz Pfeffer würzen im vorgeheizten Backofen bei 180° cirka 1,5 Stunden mit der Zwiebel garen. Während dem Garprozess den Braten mit etwas Wein übergießen.

Den Spargel schälen und in kochendem Wasser gut bedeckt garen. Das Wasser vorher mit Salz, Zucker, etwas Zitrone und Teelöffel Butter abschmecken.

Die Kartoffeln schälen und vor den Spargeln aufstellen und in Salzwasser kochen.

Für die Sauce Hollandaise 3 Eier vom Eiweiß trennen. Die restliche Butter auslassen und warmstellen sodas die Temperatur von etwa 60° gehalten wird. Das Eigelb mit etwas trockenem Weißwein im Wasserbad bis zur Rose aufschlagen und langsam die warme Butter unter

ständigem rühren zufügen mit Salz Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Den fertigen Braten aus dem Rohr nehmen und aufschneiden 2 Scheiben auf einen warmem Teller legen. Den fertig gekochten Spargel aus dem Wasser nehmen und auf einem Tuch trocknen und zum Fleisch anrichten mit der Sauce Hollandaise nappieren die neuen Kartoffel anlegen und servieren.

Guten Appetit
Wünscht

Edmund Fetzer

