

## Klassische Hollandaise mit Spargel und Kartoffeln

gelingt leicht

Für 4 Portionen

1 kg festkochende Kartoffeln ♦ Salz ♦  
1,2 kg weißer Spargel ♦ 1 Prise Zucker ♦  
**Hollandaise:** 150 g Butter ♦ 3 zimmer-  
warme Eigelbe ♦ 3 EL Zitronensaft ♦  
80 g zimmerwarme Crème fraîche  
(alternativ: 80 g Schmand) ♦ schwarzer  
Pfeffer ♦ **Außerdem:** Schnittlauch für  
die Garnitur

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser  
ca. 15-20 Minuten im geschlossenen Topf  
garen. Spargel waschen, schälen und holzige  
Enden abschneiden. Wasser in breitem Topf  
mit Zucker und Salz aufkochen, Hitze redu-  
zieren und Spargel darin je nach Dicke ca.  
8-12 Minuten im offenen Topf weich garen.

2. Inzwischen für die Hollandaise Butter bei  
kleiner Hitze im Topf zerlassen und zur Seite  
stellen. Eigelbe und Zitronensaft in Mixbe-  
hälter geben und mit Pürierstab 1 Minuten  
aufmixen. Ganz langsam etwa 1 EL Butter  
zugeben und währenddessen weitermixen.  
Nach und nach die ganze Butter zugeben,  
dabei beständig mixen, bis eine dickflüssige  
Emulsion entsteht. Vorsichtig Crème fraîche  
unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschme-  
cken.



Foto: Lena Merz/ Anna Plumbaum

3. Kartoffeln und Spargel abgießen und mit  
Hollandaise sofort servieren. Auf Wunsch mit  
Schnittlauchröllchen garnieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Pro Portion:** ca. 617 kcal, 2580 kJ, 15 g EW,  
46 g KH, 41 g F, 4 BE; glutenfrei

**KÜCHEN-TIPP:** Besonders wichtig für eine  
funktionierene Hollandaise ist, dass Eigelbe,  
Zitronensaft und Crème fraîche die gleiche,  
zimmerwarme Temperatur haben. Nur so  
bildet sich eine dickflüssige Emulsion. Wer es  
besonders cremig mag, gibt nur 1 EL Crème  
fraîche zur Soße.

**AUCH LECKER:** Geben Sie 1 gestrichenen  
TL Estragon und 1 TL mittelscharfen Senf zur  
Soße und schon haben Sie eine schmack-  
hafte Sauce Béarnaise.

Dieses und viele weitere leckere Rezepte erhalten Sie unter [www.koestlich-vegetarisch.de](http://www.koestlich-vegetarisch.de)

köstlich vegetarisch, Deutschlands vegetarisches Genießer-Magazin,  
erhalten Sie alle zwei Monate neu im Zeitschriften- und Naturkosthandel,  
in Reformhäusern, Supermärkten und natürlich auch unter  
[www.koestlich-vegetarisch.de](http://www.koestlich-vegetarisch.de)

Herausgeber: go direct verlags GmbH & Co. KG, Auf der Lind 10, 65529 Waldems-Esch. Rezept und Foto(s) sind  
urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung, als Ganzes oder in Teilen, ist ohne  
schriftliche Genehmigung des Verlags nicht gestattet.

