

Weisser Spargel mit grüner Bärlauch-Sauce

Spitzengenuss für Spargel-Fans!

✓ vegetarisch (ohne Schinken) ⌚ Zubereitungszeit: etwa 30 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Kartoffeln etwa 20 Min. gar kochen. Einen großen Topf mit Salzwasser für den Spargel zum kochen bringen und währenddessen den Spargel gründlich schälen. Untere holzige Enden abschneiden. (Wer will hebt sie zusammen mit den Schalen für eine Spargel-suppe auf).
- Spargel je nach Dicke etwa 15. Min garen.
- Inzwischen die Bärlauch-Sauce zubereiten: Bärlauch waschen und zusammen mit Olivenöl mit einem Pürierstab zerkleinern. Butter mit Bärlauch in einem kleinen Topf schmelzen und gut vermischen. Eigelbe mit Zitronenschale und Zitronensaft in einen hohen Mixbecher geben und die Bärlauch-Butter dazugeben. Mit dem Pürierstab von unten nach oben zu einer cremigen Sauce mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kartoffeln schälen und zusammen mit dem Spargel auf Teller verteilen. Schinken einrollen und ebenfalls auf die Teller geben. Bärlauch-Sauce über den Spargel geben und mit essbaren Blüten garniert genießen.

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Kartoffeln
- 500 g Spargel
- 50 g Bärlauch
- 2 EL Olivenöl
- 125 g Butter
- Schale von 0,5 Bio-Zitrone
- 2-3 EL Zitronensaft
- 2 Eigelb
- Meersalz und Pfeffer
- 6 Scheiben Schinken
- 5 essbare Blüten als Deko