

## Spargeln in der Folie

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.  
Dämpfen: ca. 30 Min.

**400 g Frühkartoffeln,**  
mit der Schale in feine  
Scheiben gehobelt

**1 Bund glattblättrige  
Petersilie,** fein gehackt

**1 Esslöffel Öl**

**½ Teelöffel Salz**

**wenig Pfeffer**

**2 Bratfolien**

**1 kg grüne Spargeln,**  
im unteren Drittel geschält

**25 g gesalzene Butter**

**¼ Teelöffel Salz**

**1.** Kartoffeln mit Petersilie und Öl  
in einer Schüssel gut mischen, würzen,  
im ersten Bratbeutel verteilen.

**2.** Spargeln mit Butter in den zweiten  
Bratbeutel füllen. Beide Beutel mit  
Küchenschnur binden, einstechen und  
auf ein Backblech legen.





**Dämpfen:** ca. 30 Min. in der Mitte des  
auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

**Janns Tipp:** mitteldicke, weisse  
Spargeln ganz schälen und anstelle der  
grünen verwenden.



## Sauce hollandaise



 ca. 30 Min.  
  4 Personen  
  leicht  
  vegetarisch

### Zubereitung

#### Sauce hollandaise (ergibt ca. 2 dl)

<b>1 dl</b>	Weisswein (z. B. Epesses)
<b>1</b>	Esslöffel Weissweinessig
<b>1</b>	Schalotte, fein gehackt
<b>3</b>	Zweiglein Petersilie
<b>4</b>	weisse Pfefferkörner, zerdrückt
<b>2</b>	frische Eigelbe
<b>100 g</b>	Butter, in Stücken, kalt
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

#### Und so wirds gemacht:

1. Wein und alle Zutaten bis und mit Pfefferkörnern in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, Flüssigkeit auf ca. 2 Esslöffel einkochen, in eine dünnwandige Schüssel absieben, auskühlen.
2. Eigelbe darunterrühren, Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Masse unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen schlagen, bis sie schaumig ist. Butterstücke portionenweise unter Rühren beigegeben. Weiterrühren, bis die Sauce cremig ist. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren, Sauce würzen.