

Spargelsalat

MIT SAUCE HOLLANDAISE AUF SPECK UND KARTOFFELN



Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Garzeit: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/ Umluft: 175 °C). Kartoffeln gründlich waschen, trocken tupfen und fächerartig mehrmals einschneiden.

Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Thymian, Öl und Salz in einer Schüssel verrühren. Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Thymian-Öl vermengen und auf der mittleren Schiene 25–30 Minuten backen.

2. In der Zwischenzeit für den Salat ausreichend Wasser mit 1/2 TL Salz und 1 TL Zucker zum Kochen bringen. Weißen Spargel waschen, schälen und die harten Enden entfernen. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und in kochendem Wasser 6–8 Minuten garen. Anschließend abgießen und nachziehen lassen.

Zutaten für 2 Personen:

Für die Kartoffeln:

200 g kleine Kartoffeln, festkochend
2 Stiele Thymian
50 ml Sonnenblumenöl
1 Prise Salz

Für den Salat:

1/2 TL Salz + etwas zum Würzen 1 TL Zucker
100 g weißer Spargel
100 g grüner Spargel
2 EL Sonnenblumenöl
4 Scheiben Frühstücksspeck Pfeffer
Salat gemischt

Von Lacroix benötigen Sie:

100 ml Lacroix Sauce à la Hollandaise 40 g

3. Grünen Spargel waschen, trocken tupfen und die harten Enden entfernen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck und den Spargel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce à la Hollandaise nach Packungsanweisung zubereiten.

4. Kartoffeln mit Spargel, Speck und Salat anrichten. Mit Sauce à la Hollandaise beträufelt servieren.

Tipp: Zum Verfeinern kann man auch noch gehackten Kerbel und Estragon oder eine Messerspitze Italienische Kräuter unter die Sauce heben.