

Frühlings-Gemüsesalat

Zutaten: (für 4 Personen)

- 12 weisse Spargeln
- 500 g kleine ungeschälte Kartoffeln, die Grösseren halbieren
- 250 g gefrorene Gartenerbsen, aufgetaut

Sauce Hollandaise

- 1 kleine Zwiebel
 - ½ TL weisser Pfeffer
 - 100 ml Weisswein
 - 1 EL weisser Balsamico-Essig
 - 3 Stiele von Petersilie
 - 2 Eigelb
 - 100 g kalte Butter gewürfelt oder in Stücke geschnitten
- Salz und Pfeffer zum Würzen
 - Zusätzliches Sonnenblumenöl und Balsamico-Essig, um die Sauce zu einer Vinaigrette zu verdünnen.
- Optional: Frische grüne Erbsensprossen zur Dekoration.

Zubereitung:

Den Spargel grosszügig mit einem Sparschäler schälen und in je 3 bis 4 cm grosse Stücke schneiden.

In einem grossen und tiefen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Zuerst werden die Kartoffeln ins kochende Wasser gegeben. Nach 5 Minuten werden die Spargelstücke dazugeben, dabei die Hitze reduzieren. Nach weiteren 12 Minuten die Erbsen hinzufügen und alles zusammen nochmals 5 Minuten garen.

Das Wasser abgiessen und das Gemüse auskühlen lassen.

Während das Gemüse kocht, die Sauce Hollandaise zubereiten. Die Zwiebel fein hacken. Die Zwiebeln in Weisswein und Balsamico-Essig aufkochen, die gehackte Petersilie und den weissen Pfeffer zugeben.

Die Flüssigkeit bis auf ca. 2 Esslöffel einkochen, und durch ein feines Sieb in eine Schüssel giessen – die Reduktion gut auskühlen lassen.

Die Eigelbe unter die Reduktion rühren. Stellen Sie anschliessen die Schüssel über ein siedendes Wasserbad; Die Schüssel darf das Wasser nicht berühren. Eier und Reduktion mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Die Butter unter Rühren portionsweise begeben, kräftigiterrühren, bis die Sauce cremig und leicht eingedickt ist. Schüssel vom Herd nehmen, kurz umrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce etwas abkühlen lassen.

Der Sauce Hollandaise Öl und Balsamico-Essig hinzugeben, um sie flüssiger und zu einer Vinaigrette zu machen.

Das Gemüse auf Teller verteilen und grosszügig mit der Sauce beträufeln. Mit Zweigen von Gartenerbsensprossen dekorieren. Lauwarm servieren.