

Spargel klassische Art

- 1 kg gefrorenen weißen Spargel
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 Zitronenspalte oder 1 TL Zitronensaft

Beilagen :

- 0,5 kg fest kochende Kartoffeln
- 200 g Schinken in Scheiben aufgeschnitten
- eine Portion Soße Hollandaise
- Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung:

Einen hohen Topf mit Wasser, Salz, Zucker und Zitrone zum Kochen bringen.
Die Spargelstangen in gefrorenem Zustand in Portionen mit einem Baumwollfaden zu Bündeln zusammen binden.
Vorsichtig in das vorbereitete Kochwasser mit dem Kopf nach oben setzen oder in einem breiten Topf der Länge nach schwimmend ins Wasser legen und ca. 18 - 20 Minuten kochen lassen.
Der Spargel sollte noch etwas knackig sein. Den fertig gekochten Spargel vorsichtig aus dem Wasser heben,
auf eine mit einem Küchentuch bedeckte Platte oder einem Teller legen, damit das Wasser gut abtropfen kann.
Nebenbei Kartoffeln gar kochen. Soße Hollandaise zubereiten, warm halten.
Den Spargel, Schinken, Kartoffeln und die Soße Hollandaise anrichten.

