

#dorfergenuss für daheim

Dorfer ***
HOTEL DORFER
FAMILIENURLAUB IN GROSSARL

Osterschinken mit Spargel, Kartoffeln und Sauce Hollandaise

Zutaten für 4 Portionen:

400 g gekochter Schinken
1 kg Spargel weiß, grün oder gemischt
600 g gekochte Kartoffeln
Salz * Zucker * Zitrone * Petersilie * Lorbeerblatt * Butter *
und wer mag Kresse und frisch geriebenen Kren (Meerrettich)

für die Sauce Hollandaise:

3 Eigelb * 3 EL Weißwein * 125 g Butter *
1 EL Zitronensaft * Salz * Pfeffer

Zubereitung:

Den Spargel waschen, weißen Spargel schälen, bei grünem Spargel - wenn nötig - das untere Drittel schälen. Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen, eine Scheibe einer unbehandelten Zitrone ins Kochwasser und den weißen Spargel 8 bis 15 Minuten kochen. Der grüne Spargel braucht nicht so lange, nach etwa 5 Minuten hinzufügen.

Den Schinken im heißen Wasser mit einem Lorbeerblatt aufwärmen. Die Kartoffeln in gleich große Stücke teilen und in der Pfanne in Butter schwenken, salzen und anbraten.

Die Sauce: Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht erhitzen. Eigelb mit Zitronensaft, Weißwein und Salz in einen Topf geben und diesen ins heiße Wasserbad stellen. Mit einem Rührbesen solange rühren, bis die Masse cremig ist. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen (wichtig, damit sie nicht gerinnt) und jetzt langsam und unter ständigem Rühren die flüssige Butter zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleich servieren, sie lässt sich nicht mehr aufwärmen.

Den Schinken in Scheiben schneiden und mit dem Spargel, den Kartoffeln und der Sauce anrichten. Die Kartoffeln mit gehackter Petersilie bestreuen, servieren und schmecken lassen!

Unser Tipp: Wir servieren unseren Osterschinken mit frisch geriebenem Kren und Kresse.

Gutes Gelingen!

--> Wir freuen uns über euer Feedback oder postet euren Osterschinken zB auf Instagram und markiert uns mit @hotel.dorfer



Hotel Dorfer * Familie Aichhorn
www.hotel-dorfer.at * info@hotel-dorfer.at * 0043 6414 334
Gollegg 1 * A-5611 Großarl

