

## **Gratinierter Spargel mit Chilihollandaise**

Für 4 Portionen

800 g fest kochende Kartoffeln, Salz  
500 g weißer und grüner Spargel,  
oder nur 1 kg weißen Spargel verwenden.  
10 g Butter , 1 Ei Zucker, 250 g Crème fraîche,  
weißer Pfeffer, Muskat,  
Butter für die Form

Chilihollandaise:

150 g Butter, 1 rote Chilischote, 4 Eigelb, Salz, Pfeffer, 6 Ei Weißwein,  
abgeriebene Schale von 1 unbeh. Zitrone  
Ca. 1 Ei Zitronensaft, Zucker 1/2 Bund Schnittlauch  
Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden.  
In kochendem Salzwasser 6-8 Minuten vorgaren,  
Abgießen und abschrecken.

Weißer Spargel schälen, holzige Enden abschneiden.

Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden.  
Weißen Spargel mit Butter und etwas Zucker in kochendes Salzwasser geben  
und je nach Dicke der Stangen 10-12 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze  
garen. Grünen Spargel nach 4-5 Minuten zugeben und zu Ende mit garen.  
Spargel herausnehmen und abtropfen lassen.

100 ml des Spargelwassers mit der Crème fraîche dicklich einkochen lassen  
und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Eine rechteckige, ofenfeste Form (ca. 20x15 cm) mit etwas Butter ausfetten.  
Kartoffeln dachziegelartig einschichten und gleichmäßig mit der Sahnesauce be-  
träufeln. Beide Spargelsorten abwechselnd auf die Kartoffeln legen.

Für die Hollandaise Butter schmelzen. Chilischote längs halbieren,  
entkernen und fein würfeln. In der Butter einmal aufschäumen lassen.  
Eigelb mit Salz, Pfeffer, Weißwein, Zitronenschale und -saft  
und 1 Prise Zucker in einer Edelstahlschüssel verquirlen  
und über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen  
zu einer dicklichen Creme aufschlagen.

Dabei nach und nach die gewürzte Butter unterschlagen.

Die Chilihollandaise gleichmäßig über dem Spargel verteilen und den  
Gratin im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad auf der 2. Schiene von unten  
12 - 14 Minuten goldbraun überbacken.

Schnittlauch in Röllchen schneiden und vor dem Servieren darüber streuen.

**Dazu kann man Steak, Fische oder Fleisch nach Wahl servieren**

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**