

Spargel-Kartoffelauflauf mit Bärlauch-Hollandaise

Auf dem großen Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 20 Min | Gesamtzeit 1 Std 10 Min



So wird's gemacht:

Käse in den Mixtopf geben und 10 Sek/Stufe 8 zerkleinern. Wasser in den Mixtopf geben. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in das Garkörbchen füllen. Spargel schälen, in den Varoma legen und Salz, Zucker und Butter in Flöckchendarauf verteilen und 30 Min/Varoma/Stufe 1 garen. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln auf den leicht gefetteten großen Ofenzauberer geben, mit einem Glas platt drücken, Spargel in Schinken einrollen und auf die Kartoffeln legen.

Bärlauch und Öl in den Mixtopf geben, 6 Sek/Stufe 6 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben, nochmal 6 Sek/Stufe 6 zerkleinern und in die Nixe umfüllen. Butter in Stücken in den Mixtopf geben, 3 Min/70°C/Stufe 2 schmelzen und zu der Bärlauch-Öl-Mischung in die Kanne geben. Rühraufsatz einsetzen. Wasser, Zitronensaft, Eigelb, Senf, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 2 Min/70°C/Stufe 4 erhitzen. Nun 5 Min/70°C/Stufe 4 emulgieren, dabei die Butter-Öl-Bärlauch-Mischung langsam auf den Mixtopfdeckel gießen. Rühraufsatz entfernen, Hollandaise über den Spargel gießen, mit Käse bestreuen und 25 Min backen. Spargelauflauf heiß servieren.

ZUTATEN: für 6 Portionen

- 150 g Käse

Bärlauch-Hollandaise

- 40 g Bärlauchblätter
- 40 g Öl
- 300 g Butter
- 1 EL Zitronensaft
- 4 Eigelb
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer

Spargel & Kartoffeln

- 500 g Wasser
- 900 g Kartoffeln
- 1 kg Spargel
- 1 TLSalz
- 1 TL Zucker
- 20 g Butter
- 12 Scheiben Schinken

Gutes Gelingen, Deine Melli