

SPARGEL

mit Schinken, Kartoffelpüree und Hollandaise

Zubereitung für 10 Portionen

Spargel:

Spargel in kleine Stücke schneiden und weich garen. Den Spargel mit dem Spargelfond feinst pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken. Anschließend GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Die heiße Masse mit einem Löffel in die passende Silikonform füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und kühl stellen.

Schinken:

Kalten Schinken in der Brühe mit den übrigen Zutaten feinst pürieren. Anschließend GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Die heiße Masse in eine mit Folie ausgelegte rechteckige Form ca. 1,5 cm hoch ausstreichen und nach dem Auskühlen in gleichmäßige Würfel schneiden.

Kartoffelpüree

Kartoffeln mit Milch, Butter und den Gewürzen 5 Minuten feinst pürieren. Alternativ Ihr selbst zubereitetes Kartoffelpüree verwenden. Das Kartoffelpüree nach dem Regenieren frisch auf den Teller portionieren.

Sauce Hollandaise

Sauce Hollandaise nach Ihrem Rezept zubereiten.

Regeneration/Anrichten:

Die abgekühlten Komponenten auf einen Teller drapieren und abgedeckt bei 80°C Dampf ca. 12-15 Minuten erhitzen. Zum Anrichten des Spargels mit der Sauce Hollandaise angießen.

Küchentipps:

Je feiner das Püree, desto besser das Ergebnis!
Wir empfehlen den Robot Cook von Robot Coupe und eine Pürier- Zeit von 5 Minuten.

Zutaten

500 g	Spargel
500 g	Spargelfond / Gemüsebrühe
40 g	Salz, Zucker
	GELEAhot

Zutaten

600 g	Schinken
400 g	Rinderbrühe
40 g	GELEAhot

Zutaten

600 g	gekochte Kartoffeln
250 ml	Milch (kalt)
150 ml	flüssige Butter
	Salz, Muskat

Nährwerte pro 100g*

Brennwert/ Kalorien	373 kJ/ 89 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	5,31 g 3,2g
Kohlenhydrate davon Zucker	4,8 g 1,3 g
Ballaststoffe	2,6 g
Eiweiß	5,5 g
Salz	0,7 g

*Nährwerte ohne Zusatz der Sauce berechnet

