

## SPARGEL

mit Kochschinkenwürfel, Sauce  
 Hollandaise und Kartoffelschnee

Zutaten	Spargel
225 g	Spargel gegart
60 ml	Spargelfond oder Gemüsebrühe
12 g	GELEAcold
	Salz, Zucker

Zutaten	Kochschinkenwürfel
105 g	Kochschinken
45 ml	Brühe
6 g	GELEAcold

Zutaten	Sauce Hollandaise
100 g	zerlassene Butter
3 g	Eigelb
125 ml	Spargelfond kalt
	Salz, Pfeffer, Spritzer Zitronensaft

Zutaten	Kartoffelschnee
500 g	gekochte Kartoffeln
300 ml	kalte Milch
200 g	flüssige Butter
40 g	GELEAcold
	Muskat, Salz, Pfeffer

### Regeneration/Anrichten:

Die gefrorenen Komponenten auf einen Teller drapieren und abgedeckt bei 100°C Dampf 12-15 Min. erhitzen. Mit der Sauce anrichten.

Nährwerttabelle für ein  
 Tellergericht (ca. 260 g)

Brennwert/	1543 kJ/
Kalorien	367 kcal
Fett	26,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	10,0 g
Kohlenhydrate	17,2 g
- davon Zucker	6,5 g
Ballaststoffe	4,0 g
Eiweiß	9,7 g
Salz	2,0 g

### Spargel:

Den gegarten Spargel mit dem Fond oder der Gemüsebrühe 5 Min. feinst pürieren. GELEAcold zugeben und 20 Sek. unterheben. Die Masse mit einem Einweg-Spritzbeutel in die Spargelform füllen, mit einer Folie abdecken und einfrieren.

### Kochschinkenwürfel:

Den Kochschinken mit Brühe 5 Min. feinst pürieren, GELEAcold zugeben und 20 Sek. unterheben. Die Masse mit einem Einweg-Spritzbeutel in eine Eiswürfelform (Größe 1x1 cm) geben, mit Folie abdecken und einfrieren.

**Alternativ:** In einen Spritzbeutel mit Lochtülle einfüllen, kleine Tröpfchen auf ein GN Blech dekorativ aufspritzen und einfrieren.

### Sauce Hollandaise:

Eigelbe mit dem kalten Spargelfond im Wasserbad bis 70 Grad cremig aufschlagen. Nach und nach die flüssige Butter unterrühren und abschmecken.

### Kartoffelschnee:

Kartoffeln, Milch, Butter und Gewürze 5 Min. feinst pürieren. GELEAcold zugeben und 20 Sek. unterheben. Die Masse im Spritzbeutel dekorativ auf ein GN Blech aufspritzen und einfrieren. **Alternativ:** Die Masse mit einem Löffel zu schönen Nocken formen, auf ein GN Blech setzen und einfrieren.

### Küchentipps:

Je feiner das Püree, desto besser das Ergebnis! Wir empfehlen den RobotCoupe Blixer und eine Pürierzeit von 5 Min. In der Mikrowelle abgedeckt max. 5 Min. bei mittlerer Hitze (400W) regenerieren. Testen Sie vorab das Erhitzungsverhalten!



SPARGEL  
 mit Kochschinkenwürfel,  
 Sauce Hollandaise und  
 Kartoffelschnee