

Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise



Ein wirklich wunderbares Festtags-Essen

Dies ist ein Rezept für einen Klassiker und ein saisonales Gericht.

Es ist die erste Zubereitung von Spargel in diesem Jahr.

Und diese ist wirklich hervorragend gelungen, das Gericht schmeckt vorzüglich.

Und ist somit geradezu dafür prädestiniert, an einem Feiertag oder Sonntag in meinem Foodblog veröffentlicht zu werden.

Klassisch ist das Rezept deswegen, weil ich die Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise zubereite.

Ich verwende für das Gericht deutschen Spargel, keine

ausländischen aus Spanien oder anderswoher. Woher der Spargel in Deutschland kommt, ist mir aus der Verpackung her nicht ersichtlich. Aber da ich gebürtiger Badener bin, weiß ich natürlich, dass der beste Spargel aus Sandhausen kommt, da es dort viel Lößboden gibt, der aus der Eiszeit stammt und für Spargelanbau unbedingt notwendig ist.

Es ist mir auch seit einiger Zeit endlich einmal gelungen, die Spargel im Ganzen zu schälen, zu garen und zu servieren, denn mir ist kein einziger Spargel beim Schälen zerbrochen. ☐

Für die Kartoffeln verwende ich nur ganz kleine Kartoffeln, die ich gegart auf den Tellern zu den Spargeln gebe.

Und die Sauce Hollandaise bereite ich natürlich frisch nach dem Grundrezept zu.

Und mir können diese ganzen fertigen Sauces Hollandaises von Thomy usw. gestohlen bleiben.

Diese Sauce ist schnell zubereitet und schmeckt als frische Sauce zu den Spargeln und Kartoffeln wirklich unglaublich gut.

Und übrigens, was macht man natürlich mit den Enden und den Spargelschalen? Natürlich, man kocht sie eine Stunde in reinem Wasser aus, nimmt die Spargelabfälle heraus, würzt mit Salz und Pfeffer, legiert die Suppe mit Eigelb und hat so eine frische, leckere Spargelsuppe.

Ein leckeres Festtags-Essen.

Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise





1. Mai 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Klassiker Saisonale](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

20 Minuten

Kochzeit

13 Minuten

Gesamtzeit

33 Minuten



Zutaten

- 800 g Spargel (2 Packungen à 400 g)
- 20 kleine Kartoffeln
- Salz

Für die Sauce Hollandaise:

- Grundrezept

Anleitung

1. Kartoffeln schälen.
2. Spargel schälen. Spargelabfälle – siehe oben – aufbewahren.
3. Wasser in zwei großen Töpfen erhitzen und leicht salzen.
4. Kartoffeln und Spargel in den beiden Töpfen jeweils 13 Minuten garen.
5. Währenddessen Sauce Hollandaise nach dem Grundrezept zubereiten, so dass sie rechtzeitig zum Ende der Garzeit der Kartoffeln und Spargel fertig ist.
6. Kartoffeln auf zwei Teller verteilen.
7. Jeweils die Hälfte der Spargel dazugeben.
8. Großzügig die Sauce über die Spargel verteilen.
9. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Kartoffel,
Sauce Hollandaise,
Spargel

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/05/01/spargel-mit-salzkartoffeln-und-sauce-hollandaise/>