Gegrillte, marinierte Bauchscheiben vom Duroc-Schwein und Spargel mit Sauce Hollandaise

Dieses Rezept ist ein wenig exklusiv und luxuriös. Sie können es gerne an einem Sonn- oder Feiertag für die Familie zubereiten.

Exzellentes Gericht

Die Hauptzutat stellen die marinierten Bauchscheiben dar, die vom Duroc-Schwein stammen. Duroc-Schweine sind eine alte Schweinrasse, die sich meistens nur von Eicheln ernähren. Das Fleisch ist daher sehr schmackhaft und würzig. Ich würde nach dem Genießen der Bauchscheiben sogar soweit gehen, zu behaupten, dass man diese Ernährung aus dem Fleisch herausschmecken kann. Es ist exzellent und sehr schmackhaft.

Als Beilage gibt es saisonales Gemüse und zwar die Königin unter den Gemüsen, deutschen, weißen Spargel.

Und da Hauptzutat und Beilage für dieses Gericht schon ausgefallen und exzellent sind, wird für den Spargel auch eine frische Sauce Hollandaise zubereitet. Verzichten Sie auf industrielle Fertigprodukte für die Sauce Hollandaise mit allen möglichen Zusatzstoffen in der Sauce. Bereiten Sie sie frisch zu. Sie ist in wenigen Minuten zubereitet und schmeckt einfach exzellent zum Spargel. Und man kann auch ein wenig davon mit den Bauchscheiben essen.

Mit frischer Sauce Hollandaise
Ein sehr leckeres Gericht!

Für 2 Personen:

- 4 Bauchscheiben vom Duroc-Schwein (600 g)
- Rapsöl

Für die Marinade:

- beliebige Kräuter (bevorzugt Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian, Majoran und Salbei)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Als Beilage:

- 1 kg deutscher, weißer Spargel

Für die Sauce Hollandaise:

- Grundrezept

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 15 Min.

Mit den kleingeschnittenen Kräutern, den Gewürzen und ausreichend Olivenöl eine feine Marinade zubereiten und in eine Schüssel geben, Bauchscheiben hineingeben. Gut mit der Marinade vermischen und einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Enden der Spargelstangen abschneiden. Spargel schälen. Spargel in einem großen Topf mit kochendem Wasser 12 Minuten garen.

5 Minuten vor Ende der Garzeit der Spargel viel Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Bauchscheiben darin auf jeder Seite 1–2 Minuten kross grillen.

Parallel dazu Sauce Hollandaise nach dem Grundrezept zubereiten.

Jeweils zwei Bauchscheiben auf einen Teller geben. Die Hälfte der Spargel dazugeben. Ausreichend und großzügig Sauce Hollandaise auf die Spargel verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Farfalle mit Sauce Hollandaise und Basilikum

Ein schnelles Gericht gefällig? Okay, die Sauce Hollandaise macht einigen zeitlichen Aufwand. Da gebe ich Ihnen recht.

Mit sämiger Sauce Hollandaise
Aber damit haben Sie auch eine exzellente, frische Sauce zu italienischer Pasta.

Die Sauce wird noch mit frischem, kleingeschnittenen Basilikum verfeinert. Um ein zusätzliches, feines Aroma zu haben.

Für 2 Personen:

Für die Sauce Hollandaise:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 Topf Basilikum

Für die Pasta:

- 375 g Farfalle
- Salz

Zubereitungszeit: 11 Min.

Verfeinert mit Basilikum
Sauce Hollandaise nach dem Grundrezept zubereiten.

Blättchen des Basilikums abzupfen und kleinwiegen. Unter die

Sauce. mischen.

Parallel dazu Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen. Kochwasser abschütten. Pasta zur Sauce geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Spargel mit gekochtem Schinken und Sauce Hollandaise

Sehr, sehr lecker!

Der Spargel. Königin des Gemüses.

Hier klassisch zubereitet mit gekochtem Schinken und natürlich frisch zubereiteter Sauce Hollandaise.

Mehr benötigt es nicht, und man hat ein sehr leckeres Gericht vor sich.

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.

Tortiglioni mit Spargel und Sauce Hollandaise

Es ist wieder Spargel-Saison.

Was liegt da näher, als ein schönes Spargel-Gericht zuzubereiten.

Mit frischer Sauce Hollandaise.

Es ist vermutlich ein ein wenig ausgefallenes Gericht, da es kein klassisches Spargel-Gericht mit Schnitzel, Schinken oder Salzkartoffeln ist.

Einfach Spargel geschält, kleingeschnitten und gegart.

Dazu leckere Pasta.

Und die bereits erwähnte Sauce Hollandaise.

Das ist wirklich ein schöner, butterig-cremiger Genuss.

[amd-zlrecipe-recipe:1046]

Gegrillte Rotbarsch-Filets mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

Es ist bald wieder Spargel-Zeit.

Also ist es an der Zeit, schon einmal für ein anderes Gericht eine frische Sauce Hollandaise zuzubereiten.

Sozusagen als Training.

Als Hauptzutat des Gerichts gibt es leckere Rotbarsch-Filets, in der Grill-Pfanne gegrillt.

Als Beilage wähle ich einfache Salzkartoffeln, zu der die Sauce Hollandaise aber gut passt.

[amd-zlrecipe-recipe:1040]

Spargel und Sauce Hollandaise

Dieses Mal, nun, man kann eigentlich nicht sagen, ein Convenience-Produkt. Sondern vielleicht eher ein halbes Convenience-Produkt.

Denn ich habe ein Kilo schon geschälten Spargel gekauft.

Da es aber bei diversen Supermärkten wie z.B. Edeka auch eine

Spargel-Schäl-Maschine am Spargelstand gibt, wo man sich den gekauften Spargel auch schälen lassen kann, ist der Kauf von schon geschältem Spargel in einer Verpackung nicht so sehr verwerflich.

Und ich muss zugeben, dieser Spargel hat hervorragend geschmeckt, sogar noch besser, als wenn ich Spargel mit der Hand schäle.

Da ich keinen großen Topf oder sogar Spargeltopf habe, um den Spargel in der vollen Länge zu garen, habe ich mir dieses Mal damit beholfen und habe den Spargel in voller Länge einfach in kochendem Wasser im Bräter gegart. Leider waren auch einige Spargel-Bruchstücke vorhanden, die durch den Transport gekommen sind.

Dazu gibt es nach dem Grundrezept zubereitete Sauce Hollandaise.
Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:674]

Filet-Spieße, Spargel und Sauce Hollandaise

Am Oster-Sonntag gibt es bei mir ein Gericht mit Spargel. Man gönnt sich ja sonst nichts.

Als Hauptzutat und als Fleisch beim Gericht verwende ich ein Convenience-Produkt. Und zwar Filet-Spieße von meinem Discounter, die schon fertig zubereitet und mariniert sind.

Die Spargel stammen wie die letzten Male auch wieder aus Baden.

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

[amd-zlrecipe-recipe:656]

Weißwürste, Spargel und Sauce Hollandaise

Dies ist ein Zusammentreffen von Zutaten aus den unterschiedlichsten Regionen und Ländern.

Fangen wir mit den Weißwürsten an. Sie kommen bekannterweise aus Bayern. Kurioserweise steht jedoch auf der Verpackung, dass sie nach originalem bayerischen Rezept zubereitet, jedoch in Schleswig-Holstein hergestellt wurden.

Die Spargel sind aus Baden, der Region, aus der ich stamme.

Ja, und die Sauce Hollandaise stammt natürlich ersichtlicherweise aus den Niederlanden, wie ja schon der Name verrät. Oder sollte sie doch aus Frankreich stammen, wie die Sprache verrät?

Nun, ich bereite die Weißwürste in siedendem Wasser zu. Verwenden Sie für die Zubereitung niemals kochendes Wasser. Das dürfen Sie nicht. Die Würste würden aufplatzen.

Die Spargel gare ich wie gewohnt in leicht gesalzenem Wasser.

Und die Sauce Hollandaise bereite ich nach meinem Grundrezept frisch zu.

[amd-zlrecipe-recipe:655]

Spargel und Sauce Hollandaise

Jetzt ist die Spargel-Saison so richtig angelaufen.

Und heute gibt es den ersten frischen, deutschen Spargel, den ich beim Discounter kaufte.

Es ist Spargel aus Baden, die Region, aus der ich stamme. Dort soll es ja den besten Spargel überhaupt geben. Das hängt mit dem guten Lößboden zusammen, der aus der Eiszeit stammt und gerade in der Rheinebene stark vorhanden ist.

Ich gare den Spargel in leicht gesalzenem Wasser.

Leider habe ich keinen Spargel-Kochtopf oder einen sehr großen Topf, so dass ich die Spargel nicht in der vollen Länge garen kann. Sondern ich muss die Spargel einmal quer halbieren.

Natürlich nach dem Putzen und Schälen der Spargel die Abfälle nicht wegwerfen, sondern aufbewahren und eine leckere Spargelcremesuppe daraus zubereiten.

Dazu gibt es frisch zubereitete Sauce Hollandaise.

Beim Zubereiten der Sauce Hollandaise diese keinen Augenblick aus den Augen verlieren und nie das Umrühren mit dem Schneebesen vergessen. Das dürfen Sie nicht. Die Sauce flockt sonst aus und das Eigelb gerinnt.

Klassisch. Frisch. Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:654]

Penne Rigate mit Sauce Hollandaise

Penne Rigate zählt zu den klassischen italienischen Pasta-Sorten.

Und Sauce Hollandaise zu den klassischen Saucen der französischen Küche. Sie ist eine Butter-Sauce.

Ich gebe hier nur den Link zu dem Grundrezept für eine Sauce Hollandaise an, da ich die Zubereitung der Sauce als eigenes Rezept in meinem Foodblog veröffentlicht habe.

Ein einfaches, aber sehr leckeres Pasta-Gericht. Die Zubereitung ist einfach und auch sicherlich bekannt. Denn gerade in der italienischen Küche werden die beiden Komponenten Pasta/Pesto (Sauce) gern als eigenes Gericht zubereitet und serviert. Meistens noch verfeinert mit frisch geriebenem Parmesan. Oder auch dem einen oder anderen frischen, kleingehackten Kraut darüber.

Wir haben ja bald Spargelzeit. Da übt man sich schon einmal in der Zubereitung für eine frische Sauce Hollandaise.

Und dass man diese nicht nur für Spargel verwenden kann, ist ja bekannt. So wird sie auch gern zu kurzgebratenem Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten serviert.

Sie bietet sich also auch einmal an, sie für ein einfaches Pasta-Gericht anstelle eines Pesto zu verwenden.

Und sicherlich kennen Sie auch den Grundsatz aus der italienischen Küche: Man gibt nicht – wie es meistens von deutschen (Hobby-)Köchen zelebriert wird – die Pasta auf den Pasta-Teller, dann die Sauce darüber und serviert das Gericht dann. Sondern es gilt der Grundsatz, nicht die Pasta wartet auf die Sauce, sondern die Sauce wartet auf die Pasta. Also

geben Sie die abgetropfte Pasta zur Sauce Hollandaise, vermischen alles gut, verteilen es auf die Teller und servieren es dann!

Und wenn Sie mögen, verfeinern Sie das Gericht noch mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano vor dem Servieren.

Et voilà!

Grüner Spargel und gekochter Schinken mit Sauce Hollandaise

Es ist bald Spargelzeit. Und ich bereite schon einmal ein Gericht mit grünem Spargel aus Spanien zu. Grüner Spargel hat den Vorteil, dass er nicht wie weißer Spargel geschält werden muss. Sondern man kann ihn einfach im Ganzen, nachdem man die holzigen Enden abgeschnitten hat, zubereiten. Dieses Mal brate ich ihn in viel Butter in der Pfanne an.

Leider ist der Spargel im Ganzen zu groß für meine verwendete Pfanne und passt nicht hinein, also zerkleinere ich ihn in der Hälfte.

Dies ist auch das erste Mal, dass ich eine Sauce Hollandaise, die ja zur Spargelzeit im Frühjahr gern zu frischem weißen oder grünen Spargel gegessen wird, frisch zubereite.

Wer sie einmal zubereitet und gegessen hat, wird sicherlich

merken, dass industriell gefertigte, gekaufte Sauces Hollandaises sehr nach Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen schmecken.

Diese frisch zubereitete Sauce Hollandaise ist jedoch sehr lecker und schmeckt hervorragend. Man wird danach keine industriell gefertigte Sauces Hollandaises mehr kaufen.

Aber wie so manchmal geschieht genau das, was man nicht erreichen möchte. Wovor man bei der Zubereitung einer Sauce Hollandaise immer gewarnt wird. Einmal zu lange auf den Spargel geschaut und nicht auf die Sauce Hollandaise im Wasserbad und – zack – flocken die Eigelbe aus und die Sauce wird grieselig. Nun, somit ist die Sauce Hollandaise beim ersten Zubereiten leider misslungen. Ich richte das Gericht aber dennoch mit der Sauce an – ich habe keine Eier mehr vorrätig, um sie nochmals zuzubereiten – und das Gericht schmeckt auch mit der misslungenen Sauce sehr gut.

Da ich in der kommenden Spargelzeit noch das eine oder andere Rezept zur Zubereitung von Spargel veröffentliche, werde ich sicherlich noch die eine oder andere Möglichkeit haben, nochmals eine frische Sauce Hollandaise zuzubereiten, die dann auch gelungen ist.

Insgesamt hat das Gericht wirklich sehr gut geschmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:624]