

Spargelroulade mit Bärlauchpralinen

Portionen: 4

Zutaten Spargelroulade

- 4 ausgelöste Hühnerbeine
- Schinken
- Spargel Weiß
- Spargel Grün
- Weißwein
- Hühnerfont
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Zitronensaft

Zutaten Bärlauchpraline

- 300 gr. mehlig Kartoffeln
- ca. 100 gr. Butter
- 2 Eigelb
- etwas Kartoffelmehl
- ca. 120 gr. Mehl
- ca. 150 gr. Bärlauch
- Schaloten

Zutaten Sauce Hollandaise

- 2 Eigelb
- ca. 150 gr. Butter
- etwas Weißwein oder Spargelfont
- Zitronensaft
- Salz
- Cayennepfeffer

Zubereitung Spargelroulade

Spargel in einem Sud aus Wasser, Zucker, Salz, Butter und etwas Zitronensaft bissfest kochen und danach mit Eiswasser abschrecken.

Die ausgelösten Hühnerbeine leicht plattieren mit etwas Salz und Pfeffer würzen, eine Scheibe Schinken und je eine Stange weißen und grünen Spargel darüberlegen. Den überstehenden Spargel abschneiden. Das Ganze zu einer Roulade rollen und mit der offenen Seite nach unten scharf anbraten. Dann von allen Seiten gut Anbraten, aufpassen dass die Roulade sich nicht wieder öffnet und in eine Form legen. Mit Weißwein und Hühnerfont aufgießen und im Backrohr bei ca 120° bis 150° ungefähr 15 Minuten fertiggaren.

Zubereitung Bärlauchpraline

Kartoffelteig:

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen, schälen, durch ein feines Sieb streichen und etwas auskühlen lassen. Salz, Pfeffer und Butter dazugeben. Alles gemeinsam gut vermengen, so dass eine flockige Masse entsteht. Eigelb hinzufügen, nochmals leicht verrühren, dann Mehl und Kartoffelmehl dazugeben und zu einem Teig kneten. Im Kühlschrank ca. 1 h ruhen lassen.

Bärlauchfüllung:

Schaloten in kleine Würfel schneiden, Bärlauch putzen, in feine Streifen schneiden und in Olivenöl für ca. 1 Minute leicht anschwitzen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kartoffelteig dünn ausrollen mit einem Ausstecher oder einem Glas ca. Handtellergröße Stücke ausstechen, mit dem ausgekühlten Bärlauch belegen und zu Pralinen formen. In Salzwasser ca. 3-4 Minuten kochen.

Zubereitung Sauce Hollandaise

Eigelb und Weißwein über einem Wasserbad schaumig aufschlagen, die flüssige Butter langsam einrühren. Die Butter darf nicht zu schnell eingerührt werden bzw. die Sauce Hollandaise darf nicht zu heiß werden, da diese ansonsten gerinnt.

Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Tipp:

Sollte die Hollandaise dennoch einmal gerinnen, kann man versuchen, diese mit ein paar kalten Butterflocken zu binden.

Zum Anrichten, die Spargelroulade mittig schräg teilen und schön auf einem Teller drapieren. Die Bärlauchpralinen dazugeben und mit der Sauce Hollandaise vollenden und servieren.