

# Spargel an Eierlikör-Hollandaise mit Bacon-Chips und Erdbeerkonfit

## Zutaten

Spargelrezept für vier Personen:

400 g grüner Spargel

400 g weißer Spargel

das Eigelb von 4 Eiern

250 g Butter

2 Charlotten

800 g Kartoffeln

8 Speckscheiben à 20 g

250 g frische Erdbeeren

1 kleines Glas frische Erdbeermarmelade (ca. 150 g)

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Den Spargel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Gemüse in mit Muskat und Salz abgeschmecktem Wasser gut bissfest blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken um ein weitergaren zu vermeiden.

Die Kartoffeln waschen und während des schälens in eine optisch schöne Form bringen. Die geputzten Kartoffeln in Salzwasser garen.

Den Speck in einer Pfanne ohne Fett braten bis er kross ist und auf ein Küchenpapiertuch ablegen.

Erdbeerkonfit:

Erdbeeren waschen, verputzen und in feine Würfel schneiden. Die Erdbeermarmelade in einem Topf erwärmen und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Erdbeerwürfel zufügen und den Topf bis zum anrichten warm stellen.

Eierlikör-Hollandaise:

Aus Essig, Salz, zerdrückten Pfefferkörnern, fein geschnittene Charlotten und Wasser eine Reduktion herstellen (auf 1/3 einkochen lassen). Die Butter (200 g) in einem Topf erhitzen und klären. Die 4 Eigelbe der abgekühlten Reduktion (ca. 45°C) beifügen und während des Erwärmens (nicht über 70°C kommen) schaumig aufschlagen bis eine cremige Masse mit lockerem Stand entsteht. Nun die etwas abgekühlte geklärte Butter (45°C) erst Tropfenweise und später in kleinen Schüben unter dauernden Aufschlagen unterziehen. Am Ende den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und untermischen.

Den Spargel in der restlichen Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Alle Komponenten nun nach Belieben anrichten.

Guten Appetit!

[Link zum Rezept: Spargel an Eierlikör-Hollandaise mit Bacon-Chips und Erdbeerkonfit](#)