

# Kochen mit Klaus

## Spargel mit Schwarzwälder Sauce

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 1,5 kg weißer Spargel, Salz, Zitronensaft, Zucker, 1 Lauchzwiebel,
- 100 g Schwarzwälder Schinken, Butter, Pfeffer, 90 g Bergkäse, Milch,
- 250 ml Hollandaise light, Kirschwasser, Muskat, 1 EL TK-Petersilie

**Zubereitung:**

1. Zwiebelweiß klein würfeln, Zwiebelgrün in schmale Ringe, Schinken in Streifen schneiden. Käse fein reiben. Spargel schälen, Enden abschneiden.



2. Spargel mit Zucker, Salz u. Zitronensaft bestreut je nach Dicke ca. 25-30 Min. im Dampfgarer zubereiten.



3. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Schinken zugeben u. mitbraten. Mit Hollandaise u. etwas Kirschwasser ablöschen u. aufkochen. Käse unter Rühren in der Sauce schmelzen. Mit Milch zu einer sämigen Sauce verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Petersilie einrühren. Spargel mit Sauce bedeckt zu den Beilagen servieren.



*Tipp des Chaoten:*

*Dazu Salzkartoffeln u. gebratene Schnitzelchen reichen.*



Erstellt von Klaus am 18.05.2019