

Kochen

Rezept von Luisa Jordan aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 08.04.2026

Grüner Spargel mit Bärlauch-Hollandaise und Kartoffelchips Für 4 Personen

Zutaten

Für das Bärlauchöl

30 g Bärlauch
50 ml Sonnenblumenöl
30 ml Olivenöl

Für die Bärlauch-Hollandaise

1 EL Senfkörner, hell
4 Eier (Größe M)
1 Frühstücksgurke oder 0,5 Salatgurke, ca. 150 g
2 Stiele Dill
5 Eigelb, ca. 100 g (Größe M)

Für die Kartoffelchips

5 Kartoffeln, klein, festkochend (z. B. Drillinge)
300 ml Öl, zum Frittieren
etwas Meersalz, fein
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver, geräuchert

Für den Spargel

1 kg Spargel, grün
3 EL Olivenöl
100 ml Gemüsefond, ca.
etwas Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung

1. **Für das Bärlauchöl** den Bärlauch gut abbrausen, trocknen. Grobe Stiele entfernen. Bärlauchblätter grob schneiden.
2. Bärlauchblätter sowie Sonnenblumen- und Olivenöl fein mixen. Anschließend in einen Topf geben und auf ca. 60 Grad erhitzen (Küchenthermometer). Bärlauchöl durch ein feines Sieb oder ein Passiertuch geben und danach abkühlen lassen.
3. Die Senfkörner in einem Topf mit Wasser ca. 5-7 Minuten bissfest köcheln, abgießen, abtropfen und abkühlen lassen.
4. Eier anpieksen und ca. 10 Minuten hart kochen, abschrecken, schälen, abkühlen lassen und anschließend hacken.
5. Gurke abbrausen, trocknen und in sehr feine Würfel schneiden. Dill abbrausen, fein schneiden.
6. **Für die Kartoffelchips** die Kartoffeln nach Belieben schälen, abbrausen, trockenreiben und in sehr feine Scheiben hobeln. Die Scheiben in eine Schüssel, mit reichlich kaltem Wasser, geben. Kartoffelscheiben erneut abbrausen, dann auf einem sauberen Küchenhandtuch ausgebreitet trocken tupfen.
7. **Für den Spargel** Spargelstangen im unteren Drittel schälen und eventuell holzige Enden großzügig abschneiden. Spargel abbrausen und trocknen.
8. Öl in einer Pfanne erhitzen. Spargel darin bei kurz anbraten, mit Gemüsefond ablöschen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher ca. 5 – 8 Minuten mit noch leichtem Biss dünsten.
9. **Für die Bärlauch-Hollandaise** Eigelbe einen Topf mit Wasser für ein Wasserbad vorbereiten. Eigelbe in eine Schüssel geben, die gut auf den Wasserbadtopf passt. Eigelbe

verquirlen. Sobald das Wasser köchelt, das Bärlauchöl nach und nach unter ständigem Rühren zugeben. Falls das Wasser zu stark köchelt, den Topf vom Herd ziehen unditerrühren, bis eine cremige Hollandaise entsteht.

10. **Für die Kartoffelchips** Öl in einem Topf auf ca. 160 Grad erhitzen. Die Kartoffeln darin goldgelb und knusprig frittieren.

11. Chips herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

12. Hollandaise mit gehackten Eiern, Dill, Senfkörnern und Gurken mischen und abschmecken. Spargel auf Tellern mit der Hollandaise und den Chips anrichten und servieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-gruener-spargel-mit-baerlauch-hollandaise-und-kartoffelchips-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.