

Spargel in Folie gegart mit grüner Sauce und Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Für den Spargel:

1 kg weißer Spargel

2 TL Butter

Salz

1 Prise Zucker

1 kg kleine Kartoffeln

Für die grüne Sauce:

gemischte grüne Frühlings-Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Kresse, Zitronenmelisse, Pimpinelle (insgesamt 2-3 Bund)

2 EL Weißwein-Essig

50 ml Rapsöl

3 hartgekochte Eier

100 g saure Sahne

Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. 2 große Stücke Alufolie auf ein Backblech legen. Jeweils die Hälfte des Spargels darauf legen, 1 TL Butter oben auf und mit etwas Salz und einer Prise Zucker bestreuen. Jeweils ein gleich großes Stück Alufolie darüber legen und die Ränder mit der unter Folie dicht verschließen, so dass zwei Päckchen entstehen.
2. Im Ofen auf der mittlern Schiene bei 180 Grad Umluft 30-40 Minuten garen.
3. Inzwischen die Kartoffeln waschen und in etwas Wasser in etwa 30 Minuten gar kochen.
4. Dann für die Sauce die Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Eier schälen, halbieren, Eidotter herauslösen, das Eiweiß fein hacken.
5. Den Essig, das Öl und den Eidotter mit einem Schneebesen cremig aufschlagen. Die Kräuter, die saure Sahne und das Eiweiß unterrühren (eventuell noch fein pürieren). Alles mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
6. Die Kartoffeln schälen und eventuell noch kurz warm halten.
7. Den Spargel aus dem Ofen nehmen, wenn er in der Alufolie sich beweglich anfühlt. Die Stangen auf 4 Tellern verteilen, die Sauce darüber träufeln und die Kartoffeln dazu servieren.