

Gebackener Spargel auf Bärlauch-Schupfnudeln Mit frischer Leinöl-Hollandaise

ZUTATEN für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 90 min.



FRISCH VON PRIMAFOOD:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 80 g Butter
- 3 Eigelb
- 200g Nudelmehl + eine Hand voll zum Ausarbeiten
- 1 kg weißer Spargel
- 2 EL Hitzetaugliches Öl
- 2 Eigelb
- 50 ml "Leckerer Leinöl"

Außerdem

- 2 EL frischer Bärlauch oder 1 EL Bärlauchpesto
- Salz
- Pfeffer
- 100g Naturjoghurt (mild)
- Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In Salzwasser weichkochen.
2. Den Backofen auf 210 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Währenddessen den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Auf einem Backblech verteilen und mit dem hitzefesten Öl bestreichen, etwas mit Salz und Pfeffer würzen. Für ca. 20 min (variiert ja nach dicke des Spargels) goldbraun backen.
3. Bärlauch fein schneiden und kurz in der Pfanne erhitzen.
4. Die weichen Kartoffeln mit der Butter fein zerstampfen und etwas abkühlen lassen. Dann das Mehl, Bärlauch und die Eigelbe einrühren (nicht mit dem Rührgerät!).
5. Den Teig mit genug Mehl auf der Arbeitsfläche in eine Rolle mit ca. 3 cm Durchmesser. Mit einem Messer oder Teigkarte 1 cm Breite Stücke abschneiden.
6. Die Schupfnudeln in Portionen in Salzwasser kochen (sie sind fertig, wenn sie an die Wasseroberfläche schwimmen). Danach mit kaltem Wasser abschrecken. In einer Pfanne die restliche Butter schmelzen und die Schupfnudeln goldbraun anbraten.

Für die Hollandaise:

8. Eigelb und Naturjoghurt in einem kleinen Topf mit einem Schneebesen zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Die Masse unter ständigem Rühren kurz erhitzen und dann abkühlen lassen.
9. Leinöl in die lauwarme Soße geben und kräftig mit dem Schneebesen durchrühren.
10. Zum Schluss mit Zitronensaft, Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

GUTEN APPETIT!