



Spargel in Alufolie mit Orangen Limetten Hollandaise

▼ **Zutaten:**

1 Kilogramm	Spargel
4 Teelöffel	Salz
2 Teelöffel	Puderzucker
4 Teelöffel	Butter
4 Esslöffel	Wasser
2 Esslöffel	Eigelb
4 Esslöffel	Orangensaft
1 Esslöffel	Limettensaft
100 Gramm	Butter zerlassen
750 Gramm	Kartoffeln
8 Scheiben	gekochter Schinken
	Salz Cayennepfeffer

■ **Zubereitung:**

1. den Spargel schälen, in vier Portionen teilen und auf vier Alufolien legen
2. anschließend Salzen, zuckern und mit je einem TL Butter zu einem Päckchen verschließen
3. bei 180 Grad ca. 30 Minuten im Backofen backen (evtl. Backzeit etwas verlängern)
4. währenddessen die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser gar kochen
5. anschließend wenn nötig warm halten
6. für die Sauce Hollandaise, dass Wasser mit den Eigelben, dem Orangensaft und dem Limettensaft im warmen Wasserbad verrühren
7. auf den Herd stellen und zügig die flüssige Butter unterrühren
8. mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken
9. im Wasserbad warm halten
10. die Päckchen öffnen, den Spargel auf einem heißen Teller mit der Sauce anrichten.
11. die Kartoffeln und den Schinken dazu servieren