

Zeit	90 Min.	Energie	mittel	Preis	mittel	Personen	4
-------------	---------	----------------	--------	--------------	--------	-----------------	---

Grüner Spargel mit Schweinelende an Kräuter-Hollandaise mit neuen Kartoffeln

1 kg grünen Bauernspargel
200 gr. Kirschtomaten
2 ganze Schweinelenden
2 EL Öl
1 EL Zucker
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Kerbel
2 Päckchen Thomy's Hollandaise
1 Zitrone (Saft)
50 gr. Butter
Salz, Pfeffer, Worcestersoße
800 gr. kleine neue Kartoffeln
1 Lorbeerblatt
etwas Kümmel
4 Zweige Rosmarin, oder Majoran
60 gr. eingelegte getrocknete Tomaten
1 Knoblauchzehe



Vorbereitung:

1. Den grünen Spargel (nur das untere Drittel) schälen. In einem flachen Topf Wasser mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Butter aufkochen. Legen Sie den Spargel, Köpfe alle in die gleiche Richtung, in das kochende Wasser ein. Stellen Sie die Temperatur zurück und lassen Sie den Spargel knapp bedeckt leicht köchelnd garen.
2. Die neuen Kartoffeln unter fließend kaltem Wasser mit einer Bürste richtig säubern. In Salzwasser mit Kümmel und Lorbeerblatt kochen, abgießen und erkalten lassen.
3. Die eingelegten Tomaten auf ein Sieb geben damit das Öl abtropfen kann. 1 Zehe Knoblauch schälen und zusammen mit den abgetropften Tomaten pürieren. Die Schweinelenden waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen und in Medaillons schneiden. mit einem spitzen scharfen Messer von der Seite kleine Taschen in die Lenden schneiden und mit dem Tomatenpüree füllen. Rundherum salzen und pfeffern.
4. Die abgekühlten Kartoffeln mit der Schale der Länge nach vierteln. Den Kerbel hacken und den Schnittlauch fein schneiden. Die Kirschtomaten alle halbieren.

Zubereitung:

Den Ofen auf etwa 120°C vorheizen. Die Kartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig anbraten. Die Rosmarin, oder Majoran Zweige dazugeben und im Ofen kurz warm halten. In einer zweiten Pfanne Die Lendchen von allen Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in einem geeigneten Gefäß in den Ofen zu den Kartoffeln stellen. In einem kleinen Topf die Sauce Hollandaise erhitzen. Verfeinern Sie diese mit Worcestersoße, Zitronensaft. Evtl. etwas nachschmecken. Zuletzt Kerbel und Schnittlauch in die Soße geben. Jetzt muss es schnell gehen! In die Pfanne in der zuvor die Lendchen angebraten wurden etwas Butter geben. Die halbierten Kirschtomaten dazu. Den grünen Spargels aus dem Sud nehmen. Die untere Hälfte abschneiden die Spitzen auf die Teller anrichten. Die untere Hälfte 2 mal durchschneiden und zu den Kirschtomaten in die Pfanne geben. Etwas Salz und Pfeffermühle dazu. Aus dem Ofen die Lendchen entnehmen und auf dem Teller anrichten, ebenso die Kartoffeln. Mit einem Löffel Kirschtomaten und Spargel darüber. Mit der Kräuter-Hollandaise nappieren und sofort servieren.