

# KARTOFFELBOWL MIT BÄRLAUCH – HOLLANDAISE



## Zutaten für die Kartoffelbowl

- 5-6 Kartoffeln, festkochend
- 1/4 Brokkoli
- 1 Stück Zucchini
- 1 Stück Hühnerbrust (optional)
- etwas Butter
- etwas Kresse zur Dek
- 

## Zutaten für die Bärlauch – Hollandaise

- 1 Schlotte
- 1 TI Pfefferkörner
- 1 TI Öl
- 4 Estragonstiele
- 3 EL Bärlauchessig
- 100 ml Weißwein
- 4 Eigelb
- 200 ml geklärte Butter
- 4 Bärlauchblätter
- Zitronensaft
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden, anschließend in Salzwasser kochen. Den Brokkoli putzen und in einem Dämpftop mit kochendem Salzwasser gar kochen. Wenn der Brokkoli bissfest ist, durch ein Sieb gießen. Die Kartoffeln abschütten, kurz ausdampfen lassen und etwas Butter hineingeben.

Das Stück Zucchini in dünne Streifen schneiden und in einer kleinen Pfanne kurz dünsten.

Nun die Bärlauch – Hollandaise zubereiten:

Die Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden. Die Pfefferkörner in einem Mörser grob zerdrücken. Beides ohne das sie Farbe bekommen in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. 1 Estragonstiel, Essig und Weißwein zugeben, alles einreduzieren lassen zu einem Sud und abkühlen.

# KARTOFFELBOWL MIT BÄRLAUCH – HOLLANDAISE

## Zubereitung:

Die Eigelbe in eine Schüssel geben, den einreduzierten Sud durch ein Sieb hinzu geben und über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen und abkühlen lassen. Den Restlichen Estragon und die Bärlauchblätter kleinhacken.

Lauwarme, geklärte Butter zuerst ganz wenig, fast tröpfchenweise unterschlagen und nach und nach in einen dünnen Strahl übergehend die Butter weiter hinzu geben. Die gehackten Kräuter hinein und mit Salz & Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Das Kartoffeln mit dem Brokkolie in einer Bowlschüssel anrichten, Optional die Hähnchenbrust aufschneiden, oben auf legen und die gedünstete Zucchini dazu. Zum Schluss die Bärlauch – Hollandaise oben drüber gießen und mit etwas Kresse dekorieren.