

## **Frischer weißer Stangenspargel mit Tomatenhollandaise und Käse überbacken dazu Petersilienkartoffeln und Knoblauch-Riesengarnelen**

### **Zutaten für 4 Personen:**

- 1,5 kg weißen Stangenspargel (am besten deutschen oder österreichischen)
- 2 mittelgroße Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zitrone
- 8 Scheibenlettenkäse
- ½ l Sauce Hollandaise (am besten frisch zubereiten, fertige Soße ist aber auch o.K.)
- 1 kg festkochende oder neue Kartoffeln
- 1 kg Riesengarnelen 8/12er Seewater (kein freshwater unbedingt drauf achten!)
- etwas Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, Salz, Pfeffer, Zucker, Butter

### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln im Salzwasser kochen. Den Spargel schälen und im kochenden Wasser (mit Salz, Zucker, etwas Milch und Butter) ca. 10-12 Minuten kochen.

Zwiebel klein hacken und in Olivenöl glasig anschwitzen, jetzt die Tomaten klein würfeln und möglichst ohne Flüssigkeit dazugeben, mit Sauce Hollandaise aufgießen und kurz erwärmen. Nun den Spargel auf Tellern oder in einer Reindl anrichten, mit Tomatenhollandaise und Käse bedecken und im Ofen oder Salamander kurz überbacken. In der Zwischenzeit die Garnelen mit Salz, etwas Pfeffer und Zitronensaft würzen und in Olivenöl scharf braten bis diese rundum rosa und das Fleisch nicht mehr glasig ist. Jetzt den durchgepressten Knoblauch und Petersilie dazu und darin nochmals schwenken bevor die Garnelen aus der heißen Pfanne genommen werden. Nun die Kartoffeln nochmal kurz in Butter und Petersilie schwenken und das Essen anrichten.

Guten Appetit.

Ein Rezept vom [Restaurant Echostüberl](#), Königssee