

Bauch mit Spargel und Kartoffeln (2 Personen)



Zutaten:

2 oder 4 Scheiben vom Metzger fertig gewürzten Bauch
700 g Spargel
6 mittelgroße Kartoffeln
Fertigpackung Soße Hollandaise
Salz
Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Den Bauch nach Bedarf in der mit Öl erhitzten Pfanne grillen bzw. braten. Bei mittlerer Hitze werden in der Regel 10 Minuten benötigt.

Den Spargel und die Kartoffeln so zubereiten, dass sie zeitgleich mit dem Bauch angerichtet werden können.

Den Spargel schälen, waschen und in Salzwasser legen. Das Wasser mit den Spargeln aufkochen und danach in 12 Minuten fertigkochen. Das Wasser abschütten, die Soße Hollandaise dazugeben, untermengen und 1-2 Minuten kurz miterhitzen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser in gut 20 Minuten fertig kochen. Danach das Wasser abschütten und die Kartoffeln kurz im verbleibendem Bratenfett des Bauches schwenken.