

Spargel-Spitzen, Kartoffel-Rösti, Hollandaise, Salat

Für zwei Personen

Für den Salat:

200 g grüner Spargel	200 g weißer Spargel	200 g Erdbeeren
50 g Feta	½ Bund frische Minze	50 g Walnusskerne
30 g Zucker	1 EL Olivenöl	

Für die Zitronen-Marinade:

1 Zitrone	2 EL Olivenöl	1 TL brauner Zucker
Salz		

Für das Balsamico-Dressing:

1 TL Senf	1 EL Balsamico	1 TL Honig
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Hollandaise:

100 g Butter	1 Ei	1 Zitrone
1 TL Dijonsenf	1 TL Crème-fraîche	1 Spritzer Weißwein
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelrösti:

200 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Ei	1 EL Mehl
4 EL Butterschmalz	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Spargelspitzen:

8 weiße Spargelspitzen	100 g Wacholderschinken	1 Zitrone
20 g Butter	1 Prise Zucker	Salz

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für den Salat:

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen. Walnüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech für 8 Minuten rösten. Anschließend in Zucker karamellisieren und hacken.

Grünen und weißen Spargel schälen, die holzigen Enden abbrechen und in Scheiben schneiden. Weißen Spargel in etwas Olivenöl dünsten.

Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und mit Erdbeeren vermengen. Am Ende Feta über den Salat bröckeln.

Für die Zitronen-Marinade:

Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft mit Zucker, Salz und Olivenöl vermengen und zu gleichen Anteilen über Erdbeer, grünen und weißen Spargel geben.

Für das Balsamico-Dressing:

Senf, Balsamico und Honig mit Salz und Pfeffer mischen. Olivenöl mit einem Schneebesen in das Dressing einrühren.

Für die Hollandaise:

Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Ei trennen und Eigelb mit Zitronensaft, Senf, Crème fraîche, Zucker und Salz pürieren.

Butter bei laufendem Pürierstab langsam zu der Eimasse gießen. Mit Salz, Pfeffer und Weißwein abschmecken.

Für die Kartoffelrösti:

Kartoffel schälen und klein raspeln. Ei trennen. Kartoffel mit Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat und Mehl vermengen. Kartoffelmasse zu Rösti formen und mit Butterschmalz in einer Pfanne gold-

braun braten.

Für die Spargelspitzen:

Wasser mit einem Spritzer Zitronensaft, Butter, Zucker und Salz zum Kochen bringen. Spargelspitzen hinzufügen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Kartoffelrösti mit Spargel, Schinken und Hollandaise garnieren.

Für die Garnitur:

Zum Schluss mit den karamellisierten Walnüssen bestreuen und mit Blüten garnieren.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Riedmiller am 08. Juni 2021