

Ofenspargel mit Kartoffel-Schnittlauch-Salsa

Für 4 Personen

Für die Salsa:

150 g festk. Kartoffeln	Salz	1 TL Senf
2 EL Essig	80 ml Spargelfond	Pfeffer
1 Bund Schnittlauch		

Für den Spargel:

800 g weißer Spargel	3 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe
1 Bio-Zitrone	Salz	Pfeffer
1 TL brauner Zucker	70 ml Olivenöl	50 g Butter

Für die Salsa die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten weich kochen.

Inzwischen für den Spargel den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Den Spargel waschen, schälen, die holzigen Enden abschneiden.

Tipp: Die Spargelschalen und -enden in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, mit etwas Salz und einer Prise Zucker würzen und aufkochen, dann 10 Minuten simmern lassen.

Anschließend durch ein Sieb passieren, schon hat man einen Fond für die Salsa.

Geschälten Spargel in eine große, flache Auflaufform legen.

Den Thymian abbrausen und trocken schütteln.

Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Spargelstangen mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch, Zitronenschale, Zucker, Olivenöl und Thymianzweige dazugeben und untermischen. Die Butter in kleinen Flöckchen darüber geben.

Den Spargel im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, noch warm pellen und mit einer Gabel zerdrücken.

Senf, Essig und Spargelfond zu den Kartoffeln geben, vermengen, bis die Salsa eine geschmeidige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Die Flüssigkeitsmenge für die Salsa hängt vom Stärkegehalt der Kartoffeln ab. Je stärkehaltiger sie sind, umso mehr Fond wird benötigt.

Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Etwa 1 EL Schnittlauchröllchen für die Deko beiseitelegen, den Rest unter die Salsa mischen.

Den gegarten Spargel mit der Kartoffelsalsa anrichten und mit dem restlichen Schnittlauch garniert servieren. Dazu passen sehr gut pochierte Eier.

Tarik Rose am 04. Juni 2021