

Grüner Spargel mit Kartoffel-Gemüse und Salat

Für 4 Personen

Für die Kartoffeln:

1 Zwiebel	800 g Kartoffeln, vorw. festk.	1 Karotte
100 g Lauch	1 EL Butterschmalz	200 ml Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

50 ml Gemüsefond	1 TL scharfer Senf	1 TL Honig
Salz	2 EL Weißweinessig	4 EL Olivenöl
1 Bund Schnittlauch	2 Stiele Brunnenkresse	6 Radieschen
1 Bund Rucola		

Für den Spargel:

800 g grüner Spargel	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	60 g Schmand	

Für die Kartoffeln die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Karotte waschen, schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. Den Lauch putzen, gut waschen und in Rauten schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen.

Kartoffel- und Karottenwürfel zugeben, Gemüsebrühe angießen, leicht salzen und zugedeckt ca. 12 Minuten dünsten. Dann die Lauchstücke zugeben und das Gemüse weitere ca. 3 Minuten weich dünsten.

Für das Salatdressing den Gemüsefond in einem Topf leicht erwärmen. Senf und Honig unterrühren und mit Salz abschmecken. Alles in eine Schüssel umfüllen, Essig und Olivenöl untermischen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen bzw. Streifen schneiden.

Brunnenkresse abbrausen, trocken schütteln und ebenfalls fein schneiden.

Radieschen putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

Rucola abbrausen und trocken schütteln.

Rucola mit Radieschen, Schnittlauch und Brunnenkresse in eine Schüssel geben. Kurz vor dem Servieren das Dressing angießen und alles locker vermischen.

Grünen Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Spargelstangen darin von allen Seiten bei starker Hitze ca. 6 Minuten braten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen, die Pfanne vom Herd ziehen.

Die gegarten Kartoffeln mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat mit dem Dressing marinieren.

Kartoffeln auf Teller geben, die gebratenen Spargelstangen obenauf geben und jeweils einen Klecks Schmand darauf geben. Den Salat darum herum anrichten.

Andreas Schweiger am 17. April 2023