

Weißer Spargel mit Kartoffel-Püree und grüner Soße

Für 2 Personen:

10 Stangen Spargel	1 rote Peperoni	3 EL Panko
400 g mehligk. Kartoffeln	125 g Butter	100 ml Milch
50 g Schmand	50 g saure Sahne	50 g Joghurt
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Petersilie	1/2 -1 Zitrone
1 Spur Essig	1 Ei, gekocht	1 Msp. Pfeffermix
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Kartoffelgewürz	3-4 EL Bratöl mit Butter

Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren und in kochendem Salzwasser 20-25 Minuten mit geschlossenem Deckel garen. Dann die Kartoffeln über einem Sieb abgießen und zurück in den Topf geben. Kartoffeln im Topf bei mittlerer Hitze ausdampfen lassen.

Währenddessen Spargel schälen und die Spargelenden abbrechen. Spargel schräg in Stücke schneiden. Bratöl in einer Wok-Pfanne erhitzen und den Spargel darin braten.

Von der Butter ein kleines Stück abschneiden. Restliche Butter und Milch zu den Kartoffeln geben, Butter schmelzen und Milch heiß werden lassen.

Spargel zwischendurch immer wieder schwenken.

Peperoni klein schneiden, zum Spargel geben und alles weiterbraten.

Für die grüne Sauce Schmand, saure Sahne und Joghurt in einen Multizerkleinerer geben. Petersilie und Schnittlauch klein schneiden und mit zu den Milchprodukten geben. Zitronensaft dazugeben und alles mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Essig dazugießen. Ei pellen, klein schneiden, mit in den Mixer geben und alles gut durchmischen.

Spargel mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Übriges Stück Butter dazugeben und in der Pfanne schmelzen. Panko darüberstreuen und alles bei mittlerer Hitze noch kurz rösten.

Kartoffeln mit einem Schneebesen im Topf zu Kartoffelpüree verrühren. Mit Gewürzsalz und Kartoffelgewürz würzen und alles nochmals durchrühren.

Spargel, Kartoffelpüree und grüne Sauce anrichten.

Steffen Henssler am 06. Mai 2023