

Kartoffel-Spargel-Stampf

Für 2 Portionen

500 g Spargel	300 g Kartoffeln, mehlig	100 g Butter
4 Stiele Petersilie	Öl, Salz	Pfeffer, Mehl

30 Gramm Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Den bereits vorgekochten Spargel in dünne Scheiben schneiden und in der Butter anbraten. Die restliche Butter in einen Topf geben und erhitzen, bis die Butter goldbraun ist. Die Butter nun aus dem Topf in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Die Petersilie mehlieren und in einem zweiten, mit heißem Öl gefüllten Topf frittieren. Anschließend die Petersilie auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffeln in einem Topf mit heißem Wasser kochen. Sobald sie gar sind die Kartoffeln in eine Schüssel umfüllen und leicht zerstampfen. Die Nussbutter mit dem Kartoffelstampf vermischen und gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel mit einem Kochlöffel unter den Stampf heben und auf Tellern anrichten. Den Stampf mit der frittierten Petersilie verfeinern und servieren.

Steffen Henssler am 31. 05. 2012