

Hackfleisch-Spieß, Spargel-Morchel-Ragout, Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Spieße:

200 g Schweinehackfleisch	1 Knoblauchzehe	1 Ei
2 große Zweige Rosmarin	2 EL Semmebrösel	Sonnenblumenöl
Chiliflocken	Salz	

Für das Ragout:

4 Morcheln	4 Stangen weißer Spargel	4 Stangen grüner Spargel
50 ml Sahne	Butter	100 ml Cream-Sherry
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Quetschkartoffeln:

6 gekochte Pellkartoffeln	30 g Parmesan	Olivenöl, Salz
---------------------------	---------------	----------------

Für das Basilikum-Öl:

1 kleines Bund Basilikum	Chiliflocken	80 ml Olivenöl
1 Prise Salz		

Für die Spieße: Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und diese fein schneiden. Zweige Beiseite legen.

Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden.

Hackfleisch mit Knoblauch, Rosmarin, Ei und Semmelbröseln vermengen und mit Salz und Chili würzen. Alles solange miteinander vermengen, bis eine Bindung entstanden ist. Ggf. mit etwas mehr Semmelbröseln binden.

Anschließend die Hackmasse zu gleichgroßen Röllchen formen und um jeweils einen Rosmarin-zweig drücken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin von allen Seiten anbraten und in der Pfanne garen.

Für das Ragout: Morcheln ordentlich putzen und halbieren oder ggf. sogar vierteln, wenn sie sehr groß sind. Spargelenden abschneiden. Weißen Spargel schälen.

Grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Anschließend beide Spargelsorten in mundgerechte Stücke schneiden. Spargel in eine kalte Pfanne geben und leicht salzen und zuckern. Ca. 10 Minuten stehen lassen.

1 EL Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen und leicht bräunen.

Anschließend die Morcheln hinzugeben und in der Butter anschwitzen.

Mit Salz würzen und mit Sherry ablöschen. Alles reduzieren lassen.

1 EL Butter zum Spargel geben und anschwitzen. Angeschwitzten Spargel zu den Morcheln geben. Das Ragout mit einem Schuss Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Quetschkartoffeln: Kartoffeln mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit einem Topf, Glas oder auch der Handfläche die Kartoffeln quetschen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen. Parmesan über die Kartoffeln reiben. Kartoffeln in den vorgeheizten Ofen geben und knusprig und goldbraun backen.

Für das Basilikum-Öl: Öl und Basilikum in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab fein mixen. Mit einer Prise Salz und etwas Chili abschmecken.

Mario Kotaska am 03. Mai 2024