

Spargel & Chilusalz-Kartoffeln an Bozener Soße

Ein echter Geheimitipp
von unserem Senior
Horst Seeberger



Rezept für 4 Personen:

Für den Spargel:

16 – 20 Stangen weißer Spargel (evtl. noch ein Bund grüner Spargel)
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
(nach Wunsch geriebener Parmesan oder Parmesanspäne)

Für die Kartoffeln:

4 – 6 Kartoffel (je nach Größe)
etwas Butter
1 TL Chilusalz
Ebenfalls geriebener Parmesan, etwas Schnittlauch zur Deko

Für die Soße:

4 hartgekochte Eier
1 EL scharfer Senf
2 EL weißer Aceto Balsamico
2-3 EL Gemüsebrühe oder Weißwein
150 ml Olivenöl
1 TL Chilusalz
Je 2-3 EL Schnittlauch und glatte Petersilie

Tipp: Je nach Belieben pro Portion 2 Scheiben roher Schinken, besser Bresaola oder auch Räucher- oder Graved Lachs.

Die Spargelstangen schälen und die holzigen Enden entfernen. In einem großen breiten Topf mit Wasser zum Kochen bringen und das Salz und den Zucker hinzufügen. Die Spargelstangen darin je nach Dicke 8 bis 10 Minuten kochen (im Dampfgarer ca. 12 - 15 Minuten, ohne Salz und Zucker; nachträglich mit etwas Chilusalz würzen).

Die Kartoffeln schälen, halbieren, längs und quer schneiden, sodass Würfel entstehen und in kochendes Wasser; zusammen mit einem EL scharfem Chilusalz (z. B. von Schuhbeck) geben und ca. 15 Minuten garen, danach das Wasser abgießen (wenn Sie einen Dampfgarer haben, können Sie Spargel und Kartoffel gleichzeitig hineingeben und ca. 15 - 18 Minuten garen).

Für die Soße die hartgekochten Eier pellen und halbieren. Die Eiweiße und die Eigelbe trennen. Eiweiße klein hacken. Eigelb und Brühe (oder nach Belieben, den Weißwein) in einem Rührbecher mit dem Senf, dem Aceto und dem Chilusalz mit dem Stabmixer hochziehen und langsam das Olivenöl zufügen, bis eine dichte Soße entsteht. Anschließend die Soße über die Eiweiße gießen und den Schnittlauch und die Petersilie hinzufügen und verrühren.

Spargel und Kartoffel in eine feuerfeste Form legen. Butterflocken und geriebenen Parmesan oder Parmesanspäne schichtweise verteilen und mit Chilusalz würzen. Bei 180 ° kurz überbacken, bis der Parmesan geschmolzen ist.

Serviervorschlag:

Zum Servieren je 4-5 Spargelstangen auf einen großen Teller legen, die Eiermarinade darübergeben und mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Die Kartoffelwürfel dazugeben, mit ein paar Butterflocken und ebenfalls mit etwas Schnittlauchröllchen dekorieren.

Wenn Sie möchten, können Sie zum Spargel rohen Schinken, Bresaola oder rohen Lachs dazu dekorieren oder den Spargel damit umwickeln.

Buon divertimento – *Ihr Horst Seeberger*



Vanoni Lebensräume GmbH
Bahnhofstraße 7-9 | 89312 Günzburg
Tel. 08221 - 6449 | Fax. 08221 - 34982
bett.gardine@Vanoni.de | www.Vanoni.de

