

Knackig gegarter weißer Spargel mit Nussbutterschaum und Bärlauchkartoffeln

Ein Frühlingsgericht voller Aroma und Eleganz- zart gegarter Spargel trifft auf würzigen Bärlauch und nussige Butterluft. Ein Teller wie ein Spaziergang durch den Mai.

Zutaten Zubereitung

Für 4 Personen

Für den

Nussbutterschaum:

125g Butter
50g trockener Weißwein
500ml Sahne
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
heller Traubenessig

Für den Spargel:

800g Spargel (geschält)
1/2 Zitrone
Priesse Zucker
Salz

Für die

Bärlauchkartoffeln:

Bärlauchpesto:

2 Bündel Bärlauch
1 El. Sonnenblumenkerne
50g gereiften Käse
100ml Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer

Kartoffeln:

800g festkochende
Kartoffeln (geschält)
Salz

Dazu passend:

Ein paar feine Scheiben
Schinken runden den
Frühlingsteller herzhaft ab.

Nussbutterschaum:

Butter in einem Topf schmelzen lassen, bis sie goldbraun ist und intensiv nussig duftet - das ist die aromatische Nussbutter. Mit dem Weißwein ablöschen und leicht einkochen lassen. Die Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Hauch hellem Essig fein abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit dem Stabmixer leicht schräg aufgeschäumen, das wird eine luftige Wolke auf dem Spargel.

Spargel:

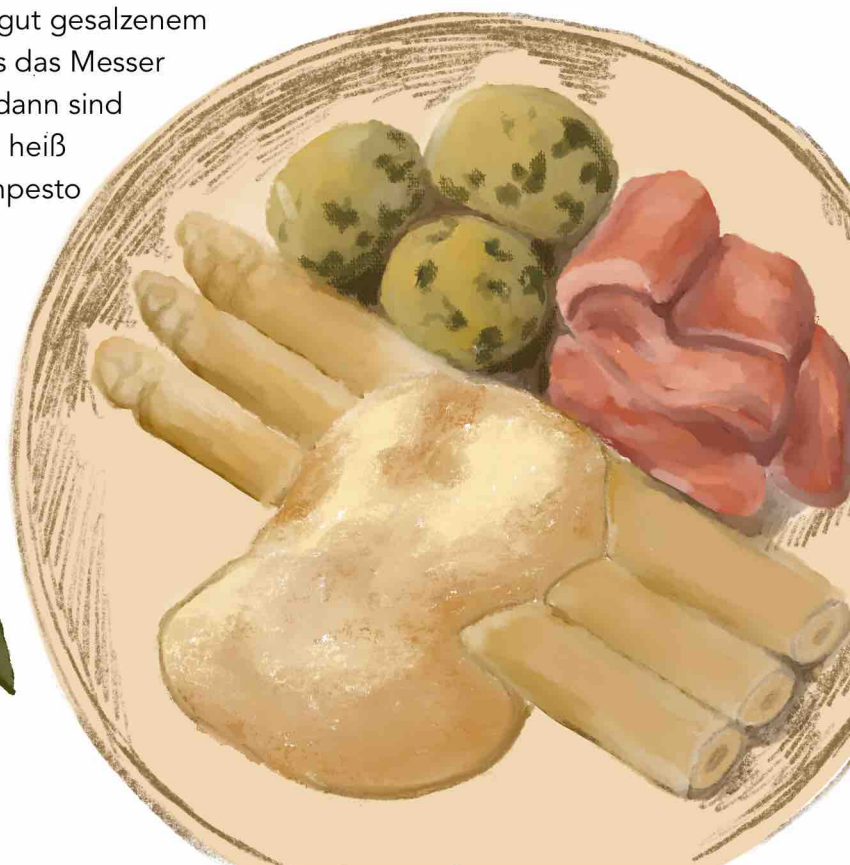
Wasser in einem großen Topf aufkochen, gut salzen, Zucker und Zitronensaft dazugeben, das balanciert die leichte Bitterkeit aus. Den Spargel darin je nach Geschmack maximal 5 Minuten garen. Ideal ist er, wenn er noch leichten Biss hat. Frisch, fein, nicht matschig!

Bärlauchkartoffeln:

Für das Pesto:

Sonnenblumenkerne leicht anrösten und im Mörser zerstoßen. Bärlauch fein schneiden, Käse reiben, alles zusammen mit Öl, Salz, und Pfeffer zu einer aromatischen grünen Paste verarbeiten.

Die Kartoffeln in gut gesalzenem Wasser garen, bis das Messer leicht abrutscht, dann sind sie perfekt. Noch heiß mit dem Bärlauchpesto vermengen, so entfaltet sich das frische, würzige Aroma.



Danke an die Kochkommode
für das wunderbar saisonale Rezept!