

Rezept

Asperges en Vinaigrette et pommes Anna - Spargel mit Vinaigrette und Anna-Kartoffeln

Ein Rezept von Asperges en Vinaigrette et pommes Anna - Spargel mit Vinaigrette und Anna-Kartoffeln, am 19.04.2024

Zutaten

150 g Butter	1 kg festkochende Kartoffeln
Meersalz	Pfeffer
Butter für die Form	2 Bund gemischte Frühlingskräuter (z. B. Kerbel, Schnittlauch, Pimpinelle, Estragon ...)
Pimpinelle	Schnittlauch
2 Schalotten	4 EL Weißweinessig
Meersalz	Pfeffer
2 TL körniger Senf	1 gehäufter TL Honig
a1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale	4 EL sehr gutes Olivenöl
1,5 kg weißer Spargel	1 Prise Zucker
ofenfeste runde Form (22 cm Ø; ersatzweise Springform mit fest schließen dem Rand)	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Für die Kartoffeln die Butter zum Klären in einem kleinen Topf aufkochen. Den Schaum abschöpfen. Die flüssige Butter durch ein feines Sieb in eine Schale gießen, dabei den Bodensatz (die weißliche Molke) nicht mit abgießen. Die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Kartoffeln zum Trocknen auf ein Küchenhandtuch legen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form einfetten. Eine Schicht Kartoffelscheiben kreisförmig und gleichmäßig in die Form legen. Mit einem Fünftel der Butter bestreichen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Diesen Vorgang noch vier weitere Male wiederholen. Die Form mit einem in Formgröße zugeschnittenen Stück Backpapier abdecken. Im Ofen (Mitte) 1 Std. backen, bis die Kartoffeln gar sind (zur Probe mit einem Messer hineinpieksen) und die Oberfläche kräftig gebräunt ist.
3. Inzwischen für den Spargel die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und nicht zu fein hacken. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Essig mit 1 kräftigen Prise Meersalz und Pfeffer sowie mit Senf, Honig, Orangenschale, Kräutern und Schalottenwürfeln verrühren. Das Öl in dünnem Strahl kräftig unterrühren, bis eine cremige Sauce entstanden ist.
4. Die Spargelstangen waschen, die holzigen Enden großzügig abschneiden und die Stangen schälen. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, mit Meersalz und Zucker würzen. Den Spargel darin in 8-12 Min. bissfest kochen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen, auf eine Servierplatte legen und mit Vinaigrette begießen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt marinieren.

5. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Anna-Kartoffeln in Stücke schneiden. Mit dem marinierten Spargel servieren.