Rezept

Spargel mit Passionsfrucht-Vinaigrette

Ein Rezept von Spargel mit Passionsfrucht-Vinaigrette, am 06.06.2025

Zutaten

Für den Spargel:

- **2** weißer Spargel
- **4** Passionsfrüchte
- **2** Frühlingszwiebeln
- **1 TL** abgeriebene Bio-Orangenschale
- **1 Prise** Zucker
- **1 gehäufter EL** Quittengelee
- **4 EL** Zitronensaft
- **4 EL** gutes Olivenöl

Für die Kartoffeln:

- **1 kg** festkochende Kartoffeln (am besten neue Kartoffeln)
- **3 EL** Olivenöl
- **1 gehäufter EL** vegetarische rote Thai-Currypaste

Außerdem:

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. In einem Topf reichlich Wasser mit Salz und Zucker aufkochen und den Spargel darin in 7-10 Min. bissfest kochen. Herausheben, gut abtropfen lassen und auf eine Servierplatte legen.

2. Inzwischen für die Vinaigrette die Passionsfrüchte halbieren, das Innere mit einem Teelöffel herauslösen und mit dem Quittengelee in einen hohen Rührbecher geben. Mit dem Pürierstab ganz kurz durchmixen (die Kerne sollen ganz bleiben). Die Fruchtmischung durch ein Sieb streichen und 1 EL Kerne wieder unter die Sauce rühren.

3. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und Weißes und Grünes getrennt in sehr feine Röllchen schneiden. Das Weiße mit Passionsfruchtpüree, Zitronensaft, ½ TL Salz, Pfeffer und Orangenschale verquirlen. Das Öl unterrühren. Den Spargel mit der Passionsfrucht-Vinaigrette begießen und abgedeckt mind. 30 Min. marinieren.

4. Inzwischen für die Kartoffeln den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen (neue Kartoffeln nur kräftig schrubben und trocken tupfen), in grobe Würfel schneiden und auf ein Backblech legen. Öl, Currypaste und ¾ TL Salz verrühren, die Kartoffeln damit gründlich vermischen und im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. knusprig und hellbraun backen. Dabei zwischendurch ein- bis zweimal wenden. Den Spargel mit dem Frühlingszwiebelgrün bestreuen und mit den Kartoffeln anrichten.