

Spargel & Chilisalz-Kartoffeln an Bozener Soße

Ein echter Geheimitipp
von unserem Senior
Horst Seeberger



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 Chilisalz würzen).

Die Kartoffeln schälen, halbieren, längs und quer schneiden, sodass Würfel entstehen und in kochendes Wasser; zusammen mit einem EL scharfem Chilisalz (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 Chilisalz 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 Chilisalz würzen. Bei 180 ° kurz überbacken, bis der Parmesan geschmolzen ist.

Rezept für 4 Personen:

Für den Spargel:

16-20 Stangen weißer Spargel
1-2 EL Salz
1 EL Zucker
Geriebenen Parmesan oder Parmesanspäne

Für die Kartoffel:

4-6 große Kartoffel
etwas Butter
1 TL Chilisalz
Geriebenen Parmesan oder Parmesanspäne
etwas Schnittlauch/Petersilie zum Dekorieren

Für die Soße:

4 hartgekochte Eier
1 EL scharfer Senf
2 EL weißer Aceto Balsamico (evtl. 1 TL Zucker; wenn Sie keinen Aceto Prelibato – bei **Vanoni** im Genussraum zu finden – haben sollten)
2-3 EL Brühe oder Weißwein
3-4 EL Olivenöl
1 TL Chilisalz
je 2-3 EL Schnittlauch u. glatte Petersilie

Tipp: je nach Belieben und Portion 2 Scheiben rohen Schinken, besser Bresaola oder auch roher Lachs.

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

