



Stephan's kleine Kochschule

Spargelsalat mit Kartoffel-Kohlrabi- Plätzchen

Das braucht ihr für 6 Portionen:

Für den Salat:

- 100 g Rucola
- 6 Cherrytomaten
- 10 Stangen weißen Spargel
- 5 Stangen grünen Spargel
- 6 EBl Limonenöl
- 1 EBl Weißen Balsamico Essig
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 Teelöffel Senf
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 2 Eier (2 Eiweiß)

Für die Plätzchen:

- 10 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Kohlrabi
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Stärke
- 1 Zwiebel



Los geht's

Weißer Spargel schälen, danach mit dem grünen Spargel in leichtem Salz-, Zucker-, Zitronenwasser ca. 6 Minuten bissfest kochen. In Eiswasser abkühlen (sonst gart er weiter), aber nicht zu lange im Wasser liegen lassen, sonst verliert er zu viel Geschmack. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Für die Vinaigrette das Limonenöl, den Balsamicoessig, 4 EBl. vom Spargelfond und den Senf mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Danach den Spargel unter das Dressing heben, den Frühlingslauch in mundgerechte Streifen schneiden und dazugeben. Das gekochte Eiweiß würfeln und alles durchmengen (wer mag auch den Dotter).

Kartoffeln und Kohlrabi schälen, Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln und Kohlrabi mit einer groben Reibe reiben und die Eier hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack würzen und etwas Stärke zugeben. Dann immer ca. 2 EBl. der Masse als Puffer in einer Pfanne mit etwas Öl braten.

Dazu kann man je nach Geschmack Räucherlachsstreifen, rohen oder gekochten Schinken oder auch Garnelen servieren.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

Euer Stephan