Weißer Spargel mit Kräutersauce und kleinen Kartoffeln

Zeit gesamt 30min

Zubereitungszeit 30min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zucker	
Butter	8 EL
weißer Spargel	2.4 kg
Petersilie, frisch	20 g
Basilikum, frisch	20 g
Schnittlauch, frisch	20 g
saure Sahne	300 g
Mayonnaise	3 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf, großer Topf, Sieb, Pürierstab

1. Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf knapp mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 15 Min. gar köcheln.

2. In einem Topf ca. 3 l Wasser intensiv mit Salz und Zucker abschmecken, 1 EL Butter zugeben und zugedeckt aufkochen. Spargel waschen, holzige Enden knapp abschneiden und schälen. Abschnitte und Schalen ins Kochwasser geben. Spargel ins gewürzte Wasser geben, aufkochen und auf niedriger Stufe ca. 12–15 Min. gar ziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und grob hacken. In einem hohen Gefäß Kräuter mit saurer Sahne fein pürieren. Mit Mayonnaise, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

4. Kartoffeln in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen. Topf auswischen und darin 3 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Kartoffeln zugeben, salzen und auf niedriger Stufe unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. goldbraun anbraten. Darauf achten, dass die Butter zwar bräunt, allerdings nicht zu dunkel oder schwarz wird.

5. Spargel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, abtropfen, salzen und auf Tellern anrichten. Mit Kartoffeln, brauner Butter und grüner Sauce servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Kochwasser kannst du aufheben und beispielsweise anstatt Gemüsebrühe oder eines anderen Fonds prima als Basis für einen intensiven Spargelrisotto oder eine Spargelsuppe verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	732 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	16 g
Fette	46 g