

Frühlingsrezept «clevergeniessen» von Gallus Knechtle



Warmer Spargelsalat mit Rettich im Weisseschimmelkäse mit gebratenen Zitronen-Frühlingskartoffeln

Zutaten für zwei Personen:

- 1 Tomme nach Wahl / z.B. Rougmont
- 6 Grüne Spargeln
- 1 Zwiebel
- 1 Rettich (rot)
- 10 Frühlingskartoffeln
- 1/2 Zitrone
- Portulak
- 1 Frühlingslauch (klein)
- Honigessig
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl
- Butter
- 1 Glas Chiliconfi

Zubereitung:

Weichkäse temperieren – an die Wärme stellen.

Die Zwiebel fein schneiden und die Frühlingskartoffeln im Salzwasser kochen bis sie gar sind. Danach die Kartoffeln im Rapsöl goldbraun braten, mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und -Saft abschmecken. Mit wenig Butter, (evtl. 3-5 Esslöffel Gemüsebrühe dazugeben), und nach Wunsch mit frischen Kräutern ergänzen.

Die Spargelspitzen abtrennen und beiseite legen. Für den Salat, den Rest der Spargeln sowie den Rettich mit den Zwiebeln bei mittlerer Hitze in Öl dünsten. Sobald sie die gewünschte Garzeit (noch bissfest) erreicht haben mit dem Essig, Salz und Pfeffer abrunden und kurz ziehen lassen.

Den Lauch und die Spargelspitzen in Öl anbraten, mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Den temperierten Weichkäse in der Mitte halbieren und leicht öffnen. Dann den noch warmen Salat in den Käse füllen und zusammen mit den restlichen Zutaten auf dem Teller arrangieren.

Die Zutaten aus lokaler/regionaler Produktion kaufen. Portulak kann ebenso gut durch andere Schnittsalate oder Kräuter ersetzt werden oder der Lauch mit einer Frühlingszwiebel, oder auch die Chiliconfi mit einer Erdbeer-Tomatenconfi.

