

Kräuter-Omelett-Röllchen mit grünem Spargel

Für zwei Personen

Für das Omelette:

4 Eier	80 g Sahne	1 Bund Wildkräuter
4 bunte Schnittsalatblätter	2 EL Ghee	Meersalz
Pfeffer		

Für den Spargel:

500 g grüner Spargel	Salz
----------------------	------

Für die Kartoffel-Wegdes:

6 mittelgroße lila Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Meersalz		

Für den Dip:

1 Zitrone	50 g Pinienkerne	40 g Parmesan
80 ml Crème-fraîche	1 Bund Koriander	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

1 Bund bunte Schnittsalatblätter	essbare Blüten
----------------------------------	----------------

Backofen auf 200 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für die Kartoffelwegdes die Kartoffeln mit einer Gemüsebürste säubern. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln von den Zweigen zupfen. Kartoffeln in schmale Spalten schneiden und mit etwas Olivenöl, Salz und Rosmarinnadeln vermischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen. Zwischendurch wenden.

Für den Dip die Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, grob hacken. Das Koriandergrün waschen, trocken tupfen und hacken, einige ganze Blätter zum Dekorieren zurück behalten. Parmesankäse fein reiben. Eine halbe Zitrone auspressen. Crème fraîche, Parmesankäse, Pinienkerne und etwa 1TL Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Spargel diesen waschen, das untere Drittel schälen und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. Spargel in kochendem Salzwasser in einem Topf mit Siebeinsatz ca. 4 Minuten bissfest garen, warm stellen.

Für das Omelette die Blätter der Kräuter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Eier mit der Sahne und den Kräuter verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ghee in einer beschichteten Pfanne erhitzen und nacheinander vier dünne Omeletts backen.

Jedes Omelett mit ein wenig Dip bestreichen, mit einem Salatblatt belegen, Spargel drauf legen und das Omelette aufrollen. Mit einem Holzspieß fixieren.

Kräuteromelett-Röllchen mit grünem Spargel, Kartoffel-Wedges und Koriander-Dip anrichten, mit bunten Salatblättern und Blüten garnieren und servieren.

Gabriele Wels am 14. Juni 2016