

Spargel mit Bozner Soße, Petersilien-Kartoffeln, Salat

Für zwei Personen

Für den panierten Spargel:

10 Stangen weißer Spargel	1 Zitrone	50 g Pankomehl
50 g Semmelbrösel	50 g Mehl	2 Eier
100 g Butter	Rapsöl	Chilisalz
Salz	Pfeffer	

Für die Bozner Sauce:

4 Eier	1 EL mittelscharfer Senf	2 Essiggurken
Essiggurkenwasser	1 EL Rotweinessig	1 Bund Schnittlauch
Prise Zucker	Salz	

Für die Petersilien-Kartoffeln:

5 festk. Kartoffeln	1 Bund glatte Petersilie	75 g Butter
Salz		

Für den gemischten Salat:

50 g Feldsalat	50 g Rucola	5 Radieschen
1 Salatgurke	1 Knoblauchzehe	1 EL mittelscharfen Senf
1 EL Honig	Rotweinessig	Rapsöl
1 Bund Schnittlauch	Zucker	Salz

Für den panierten Spargel:

Den Spargel schälen und 10 Minuten im Dämpfer garen.

Spargel etwas abkühlen lassen, mit Zitronensaft beträufeln und anschließend salzen und pfeffern. Ei trennen und Eigelb aufschlagen. Dann mehlieren und in geschlagenen Eigelb wenden. Zum Schluss in Panko und Semmelbrösel rundherum wenden. Chilisalz dazugeben.

Öl und Butter in eine Pfanne geben, panierten Spargel darin von allen Seiten braten bis er eine schöne goldgelbe Farbe hat.

Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Bozner Sauce:

Eier acht Minuten lang hart kochen. Eigelb aus dem Eiweiß entnehmen und in eine Schüssel geben. Eiweiß in kleine Würfel schneiden. Eigelb mit Senf und etwas Essigwasser zu einer Creme rühren. Essiggurken in kleine Würfel schneiden und zur Ei-Senfmasse hinzugeben.

Ei-Senf-Gurkenmasse gut durchmischen und mit Zucker, Salz und Rotweinessig abschmecken. Das gewürfelte Eiweiß mit der Senfcreme und geschnittenen Schnittlauch mischen und nochmals mit Salz abschmecken.

Für die Petersilien-Kartoffeln:

Kartoffeln schälen, vierteln und in Wasser mit einer Prise Salz ca. 20 Minuten kochen bis sie gar sind. Abgießen, in eine Schüssel geben und kurz vor dem Servieren Butter und gehackte Petersilie zu den Kartoffeln geben, vorsichtig durchmischen und nachsalzen.

Für den gemischten Salat:

Salat waschen und trockenschleudern. Radieschen und Gurke waschen und kleinschneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Knoblauch abziehen und reiben. Eine Vinaigrette aus Honig, Knoblauch, Senf, Zucker, Salz, Essig und Öl herstellen und zum Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karl Braun am 08. Juni 2021