

Spargel-Involtini, Kräuter-Hollandaise, Rösti, Salat

Für zwei Personen

Für die Kräuterrösti:	300 g Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer
Für die Involtini:	3 Kalbsschnitzel	4 Stangen Spargel
1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan	2 EL Pinienkerne
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	4 EL Olivenöl	Olivenöl, Zucker, Salz
Für die Hollandaise:	1 Schalotte	3 Eigelbe
250 g Butter	3 EL Weißweinessig	2 cl Noilly-Prat
Gemischte Kräuter	Salz	Pfefferkörner, Pfeffer
Für den Spargel:	500 g (dicker) weißer Spargel	Zucker, Salz
Für die Tomaten-Vinaigrette:	100 g Tomaten	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
2 EL Olivenöl	weißer Balsamicoessig	Salz, Pfeffer
Für die Rispentomaten:	2 kleine Rispentomaten	1 TL brauner Zucker
2 EL Olivenöl	Meersalz	

Für die Kräuterrösti: Kartoffeln grob raspeln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Die Kartoffeln mit Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen und in einer heißen Pfanne mit Öl langsam von beiden Seiten knusprig ausbacken.

Für die Involtini: Spargel waschen und schälen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen, das Wasser mit Salz und Zucker würzen. Spargel in kochendes Wasser geben, ca. 10 Min bissfest garen. Gargarten Spargel abtropfen lassen. Parmesan reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und kleinschneiden. Olivenöl, Parmesan, Pinienkerne und Basilikum in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab zu einem Pesto pürieren.

Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Die Schnitzel mit einem Pattiereisen flachklopfen und mit dem Pesto bestreichen. Jeweils zwei Stangen Spargel auf einem Schnitzel drapieren und die Schnitzel wie eine Roulade wickeln. Involtini in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten, 3 Minuten ruhen lassen.

Für die Hollandaise: Schalotte abziehen und fein würfeln. Pfefferkörnern, Essig und 100 ml Wasser dazugeben und in einem Topf auf die Hälfte einkochen. Noilly Prat dazugeben. Butter in einem Topf schmelzen. Kräuter hacken. Eigelbe und Essigreduktion über einem heißen Wasserbad aufschlagen. Sobald die Masse dicker wird nach und nach die Butter unterheben. Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Warm halten.

Für den Spargel: Spargel waschen, schälen und längs in Scheiben schneiden. Die Spargelstreifen in einem Topf mit etwas Wasser, Salz und Zucker einige Minuten kochen. Spargel abgießen, abtropfen und in eine Schüssel geben.

Für die Tomaten-Vinaigrette: Tomaten waschen, Kerne entfernen, in ca. 5 mm große Stücke schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und kleinschneiden. Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Olivenöl und gehackten Basilikum dazu geben und vermengen. Tomatenwürfel untermengen und marinieren lassen. Die Tomatenvinaigrette über den Spargel träufeln.

Für die Rispentomaten: Rispentomaten in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Braunen Zucker darüber geben, karamellisieren lassen. Mit etwas Meersalz abschmecken und über den Spargelsalat geben. Die Spargelinvoltini mit Kräuterhollandaise, Rösti und den Spargelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Reinhard Grimm am 12. April 2017