

Spargel-Pfirsich-Sala, Wachtel-Ei, Kartoffel-Stampf

Für 2 Personen

Für den Kartoffelstampf:

6 große mehligk. Kartoffeln	1 kleiner Sommertrüffel	5 EL Trüffelbutter
200 ml Sahne	1 Muskatnuss	Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Wachteleier:

4 Wachteleier	schwarzer Pfeffer	Salz, Olivenöl
---------------	-------------------	----------------

Für den Spargelsalat:

100 g grüner Spargel	100g weißen Spargel	200 g Babyspinat
2 Pfirsiche	Butterschmalz	Zucker

Für die Vinaigrette:

2 frische Feigen	4 EL Olivenöl	4 EL Basilikumöl
4 EL Weißweinessig	20 ml Ahornsirup	50 g Feigensenf
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	4 Blätter Bärlauch
2 Körner grüner Pfeffer	Kapuzinerkresse	Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Serrano-Chips: 3 Scheiben Serranoschinken

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser 15 bis 20 Minuten garen. Die gegarten Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel geben. Die Sahne und die Trüffelbutter untermengen. Die Muskatnuss reiben und den Sommertrüffel hobeln. Anschließend den Kartoffelbrei mit Salz, Pfeffer abschmecken. Zuletzt mit etwas Muskatnuss abschmecken und etwas Sommertrüffel darüber hobeln. Die Wachteleier aufschlagen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl als Spiegeleier braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den weißen Spargel in Salzwasser mit einer Prise Zucker etwa zehn Minuten bissfest garen. Die Pfirsiche waschen, halbieren und vom Stein befreien. Die Pfirsichhälften in Spalten schneiden. Nebenbei den Babyspinat waschen und gut abtropfen lassen. Den Schnittlauch waschen, abtrocknen und bis auf einige Schnittlauchspitzen in kleine Röllchen schneiden. Den Spargel aus dem Wasser nehmen und auf einem sauberen Geschirrtuch gut abtropfen lassen. Danach eine Grillpfanne mit Butterschmalz bestreichen. Den grünen Spargel von den Enden befreien und mit den Pfirsichspalten unter Wenden zwei Minuten grillen. Anschließend den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Die Pfefferkörner im Mörser kleinstoßen. Für die Vinaigrette den Essig, das Olivenöl, Feigensenf, den zerstoßenen grünen Pfeffer und Ahornsirup verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Basilikum und die Bärlauchblätter waschen, trocken tupfen und kleinschneiden und in die Vinaigrette geben. Dann das Basilikumöl darunterschlagen, nochmals abschmecken und die Schnittlauchröllchen hinzugeben. Für die Serrano-Chips den Schinken in mehrere Dreiecke schneiden und in der Pfanne ohne Zugabe von Butter oder Öl von beiden Seiten für zwei Minuten knusprig braten. Die beiden frischen Feigen in der Mitte so durchschneiden, dass sich die vier Ecken rosenförmig auseinanderklappen lassen. Pro Portion eine auseinander geklappte Feige auf den Boden des Tellers legen und als Salatbett verwenden. Den Spinat, die Pfirsiche, den Spargel und die Vinaigrette miteinander vermengen und zusammen mit dem Wachtelei, den Serrano-Chips und dem Kartoffelstampf auf dem Salatbett anrichten und servieren. Mit etwas Kapuzinerkresse und den Schnittlauchspitzen garnieren.

Jenny Höhne am 20. April 2015