

# Spargel mit Kräuter-Schaum und jungen Kartoffeln

**Für 2 Personen**

**Für die Kartoffeln:**

400 g kleine neue Kartoffeln    Salz                    1 TL Kümmel

**Für den Kräuterschaum:**

1 Schalotte                    100 ml Weißwein    2 EL Weißweinessig  
Salz, Pfeffer                    1/2 Bund Kerbel    1/2 Bund glatte Petersilie  
3 Stiele Estragon                4 Eigelbe

**Für den Spargel:**

1 kg weißer Spargel                Salz                    1 Prise Zucker  
1 TL Butter

Die Kartoffeln waschen und bürsten. Kartoffeln in einem Topf mit Wasser, Salz und Kümmel ca. 25 Minuten gar kochen. Anschließend abschütten.

Für den Kräuterschaum Schalotte schälen, fein schneiden und mit Weißwein und Essig in einen Topf geben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Reduktion etwas abkühlen lassen.

Spargel schälen und die trockenen Enden abschneiden. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, mit Salz, Zucker und Butter aromatisieren und den Spargel darin ca. 10 Minuten bissfest kochen.

In der Zwischenzeit Estragon, Petersilie und Kerbel abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Reduktion in einen Schlagkessel geben. Eigelbe zugeben und über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im letzten Moment die Kräuter untermischen.

Den gekochten Spargel in ca. 6 cm große Stücke schneiden und mit dem Kräuterschaum mischen. Den Spargel mit Kräuterschaum auf Tellern anrichten und die Kartoffeln dazu servieren.

Otto Koch am 28. April 2016