

Spargel-Kresse-Salat mit Kartoffel-Puffer

Für 4 Personen

Für den Spargel-Kresse-Salat:

200 g Spargel, grün	200 g Spargel, weiß	2 Frühlingszwiebeln
4 EL Sonnenblumenöl	1 Bio-Zitrone	1 EL Senf, körnig
2 EL Apfelessig	Salz	Pfeffer
1 TL Honig	2 Gartenkresse-Beete	

Für die Kartoffelpuffer:

1 kg Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Eier (M)
2 EL Haferflocken	Salz	Pfeffer
Muskatnuss	300 ml Sonnenblumenöl	

Für den Salat beide Spargelsorten und Frühlingszwiebeln putzen, bzw. schälen, abbrausen und klein schneiden.

Die Hälfte vom Öl in einer Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln und Spargel darin ca. 3-4 Minuten andünsten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Für das Dressing Zitrone abbrausen, trockenreiben, ca. 1 TL Schale abreiben und beiseitestellen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen Zitronensaft, Senf, Essig, Salz, Pfeffer, Honig und restliches Öl verrühren.

Gebratenen Spargel und Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben, das Dressing untrmischen und alles bis zum Servieren marinieren.

Für die Puffer Kartoffeln schälen, abbrausen und mittelfein reiben.

Zwiebel abziehen und ebenfalls reiben.

Kartoffel- und Zwiebelmasse mit Eiern und Haferflocken verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse etwa handtellergröße Taler formen. In der Pfanne von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun braten.

Puffer herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen bei 80 Grad warm halten.

Salat nochmal abschmecken, Kresse vom Beet schneiden und über den Salat streuen. Puffer und Salat anrichten.

Martin Gehrlein am 10. Juni 2022