

Kartoffel-Gratin mit Spargel-Orangen-Salat

Für zwei Personen

Für das Gratin:

3 festk. Kartoffeln	1-2 Knoblauchzehen	10 g Parmesan
Butter	200 ml Sahne	100 ml Milch
1-2 Zweige Thymian	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

6 Stangen Spargel	100 g Wildkräutersalat	2 Orangen
$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Butter	1-2 TL scharfer Senf
1 TL Zucker	2 TL Salz	Salz, Pfeffer

Für das Gratin:

Den Backofen auf 185 Grad Umluft vorheizen.

Eine kleine Auflaufform mit Butter einfetten. Knoblauch abziehen und halbieren. Form mit Knoblauch einreiben.

Kartoffeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Diese aufgefächert in die Auflaufform schichten.

Sahne, Milch, Thymian, übrigen Knoblauch in einen Topf geben auf etwas einköcheln lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Parmesan hineinreiben, dann die Masse gleichmäßig über die Kartoffeln geben. Parmesan drüberstreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

Für den Salat:

Spargel schälen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und eine halbe Zitrone, sowie Zucker und einen Teelöffel Salz hineingeben. Spargel darin kochen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen.

Butter in einen Topf geben und schmelzen.

Eine Orange heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft, -abrieb, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.

Wildkräutersalat verlesen und ggf. waschen. Mit dem Dressing marinieren. Zweite Orange filetieren.

Spargel auf einen Teller geben und mit flüssiger Butter nappieren. Darauf den Salat setzen und die Orangenfilets anlegen. Alles salzen.

Alexander Kumptner am 28. April 2023