

# Spargel mit Stampf-Kartoffeln, Ei und Kresse

## Für 4 Personen

4 Eier	1,2 kg Spargel	600 g vorw. festk. Kartoffeln
Meersalz	2 TL Puderzucker	1 Bio Zitrone
60 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	2 EL Olivenöl
1 kleine Handvoll Brunnenkresse	Pfeffer	34 EL milder WeißweinEssig
67 EL Traubenkernöl	2 EL Schnittlauchröllchen	

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier in kochendem Wasser neun Minuten kochen, abschrecken und abkühlen lassen. Spargel schälen und die Enden abbrechen. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Spargel in vier verschließbare ofenfeste Portionsformen verteilen, mit Salz und etwas Zucker bestreuen. Kartoffeln hinzufügen, salzen und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Jeweils ein Viertel von Zitronensaft und schale darübergerben. Die Formen verschließen und im Ofen etwa 30 Minuten garen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel geben. Essig hinzugeben und das Traubenkernöl unterrühren. Eier pellen, hacken und ebenfalls untermischen. Brunnenkresse waschen und trocken schütteln. Die groben Stiele entfernen und die Brunnenkresse grob hacken. Unter die Vinaigrette mischen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Formen aus dem Ofen nehmen, jeweils die Kartoffeln herausnehmen und in einen Topf geben. Den Sud aus den Formen dazugießen und die Kartoffeln grob zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. EierVinaigrette über den Spargel geben, ZitronenStampfkartoffeln dazu anrichten. Nach Wunsch Schinken dazu servieren. Tipp:

Sie können Spargel und Kartoffeln auch in Alufolie garen. Dafür vier Bögen Folie in der Mitte mit Butter bepinseln, Spargel und Kartoffeln daraufgeben und die Folie darüber einschlagen. Auf dem Backblech garen.

Cornelia Poletto am 23. März 2014