

# Gefüllte Kartoffeln mit Spargel-Tatar

## Für 4 Personen

12 Kartoffeln, fest	1 kg Spargel, weiß	2 Schalotten
100 ml Olivenöl	100 ml Gemüsefond	1 Zitrone, unbehandelt
1 TL Dijon-Senf, grobkörnig	1 EL Balsamico bianco	2 Zweige Kerbel
50 g Butterschmalz	50 g Semmelbrösel	100 g Räucherlachs
100 g Räucheraal	1 Apfel	100 g Crevetten, vorgekocht
0,5 Bund Schnittlauch	150 g Salatblätter, fein	Zucker
Salz	Pfeffer	

Die Kartoffeln waschen, in der Schale nicht zu weich kochen und danach auskühlen lassen. Den Spargel waschen, schälen und die Enden um zwei Zentimeter kürzen. Acht Spargelstangen beiseitelegen. Die restlichen Spargelstangen daraufhin sehr fein würfeln. Die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. 50 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel sowie die Schalotten darin zwei Minuten anbraten. Anschließend in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Die Schale einer halben Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Den Spargel mit der Zitronenschale, einer Prise Zucker, Senf, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kerbel fein hacken und untermischen. Die ganzen Spargelstangen in einer Pfanne in 20 Milliliter Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Gemüsefond ablöschen. Das Ganze bei geschlossenem Deckel zehn Minuten dünsten. Nun von den Kartoffeln einen Deckel abschneiden und die Hälften aushöhlen. Im heißen Butterschmalz langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Die Semmelbrösel über die Kartoffeln streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze so lange weiter braten, bis die Brösel goldgelb und knusprig sind. Die Kartoffeln auf einer Platte verteilen und das Spargeltatar hinein füllen. Den Räucherlachs in Streifen schneiden. Den Aal häuten, von Gräten befreien und in Stücke schneiden. Den Apfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Crevetten mit Salz, Pfeffer und je einem Esslöffel Zitronensaft und dem restlichen Olivenöl marinieren. Das Spargeltatar mit Lachs, Apfel und Aal oder den Crevetten belegen. Den Schnittlauch in Stücke schneiden und darauf geben. Nach Belieben mit dem Salat servieren.

Johann Lafer am 08. Mai 2010