

Gebratener Spargel mit Speck und Rösti

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, vorw. fest	Salz	500 g weißer Spargel
300 g grüner Spargel	1 Zwiebel	2 EL Olivenöl
150 ml Gemüsebrühe	1 Spritzer Sojasauce	Pfeffer
3 EL Butterschmalz	60 g dünne Bauchspeck-Scheiben	30 g Butter
1 Bund Kerbel		

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser halb garkochen, abgießen. Leicht abkühlen lassen und anschließend pellen.

Kartoffeln auf der groben Reibe reiben.

Weißer Spargel waschen, schälen und die trockenen Enden abschneiden. Grünen Spargel waschen, abtropfen lassen und nur das untere Drittel schälen, sowie die trockenen Enden abschneiden.

Den gesamten Spargel in schräge, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Dann den vorbereiteten Spargel zugeben und anbraten.

Sobald der Spargel leicht Farbe genommen hat, mit der Gemüsebrühe ablöschen, Sojasauce zugeben und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.

Geriebene Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Kartoffelspäne als kleine Rösti in die Pfanne geben und von beiden Seiten knusprig ausbacken.

Den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten.

Spargelpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken, Butter unterschwenken und Speck untermischen.

Kerbel abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

Rösti auf Tellern anrichten, darauf gebratenen Spargel geben und mit Kerbel bestreut anrichten.

Otto Koch am 23. Mai 2019