



Neue Kartoffeln mit Spargelsalat & Austernpilzen

Zutaten

- 300 g kleine neue Kartoffeln
- 5 Stangen weißer Spargel
- 4 Stangen grüner Spargel
- 10 Kirschtomaten, rot, gelb, orange – gemischt
- 100 g Austernpilze
- 1 Frühlingszwiebel
- 100 g Erbsenschoten
- Zitronensaft
- Weißweinessig
- Olivenöl
- Zucker
- Meersalz
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen und bissfest kochen.

Den weißen Spargel schälen und das Endstück abschneiden, anschließend den Spargel auf ein Brett legen und mit dem Schäler weiter Streifen für Streifen herunter schälen. Wenn das meiste herunter geschält ist, dann den Rest vom Spargel in kleine Stücke schneiden und die Spargelspitzen vorher abschneiden. Alles auf die Seite legen. Den grünen Spargel unten abschneiden und dann in kleine Stücke schneiden. Die Spargelstreifen in eine Schüssel geben und mit



Meersalz und einer Prise Zucker vermengen. Die Spargelstreifen ca. 10 Minuten Wasser ziehen lassen.

In der Zwischenzeit einen Wasserkocher mit Wasser aufsetzen. Die Erbsen aus den Schoten schälen und in eine Schüssel geben. Das heiße Wasser übergießen und ca. 20 Sekunden einziehen lassen. Das Wasser wieder abschütten und die Erbsen mit kaltem Wasser abschrecken. (Optional) Nun die Erbsen mitnehmen und mit dem Fingernagel etwas einstechen, dann kommt der Erbsenkern durch leichtes Drücken von ganz allein raus.

Die Schalotte schälen und klein schneiden. Die Kirschtomaten quer in „Ringe“ schneiden. Eine Pfanne mit etwas Butter heiß werden lassen und die Schalotten Würfel und den klein geschnittenen weißen und grünen Spargel zusammen mit den Spargelspitzen hineingeben. Zum Schluss die Erbsenkerne und die Kirschtomaten hineingeben und gut durchschwenken. Mit Weißweinessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer, sowie eine Prise Zucker würzen.

Den Spargelsalat in der Schüssel etwas auspressen und das entstandene Wasser abgießen. Den Spargelsalat mit etwas Zitronensaft würzen und nochmal kurz ziehen lassen.

Austernpilze waschen und etwas klein schneiden.

Nun die neuen Kartoffeln in einer Pfanne leicht anrösten. Dafür habe ich die Kartoffeln in dicke Scheiben geschnitten und kurz und kräftig angebraten. Auf einen Teller die Kartoffeln zuerst anrichten.

In die Kartoffelpfanne (die noch heiß ist aber jetzt leer) etwas Olivenöl hineingeben und die Geputzten und klein geschnittenen Austernpilze anbraten. Mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Nun die Spargelsalatstreifen etwas aufdrehen und auf die Kartoffeln geben, die Spargel-Erbsen-Kirschtomaten-Schalotten Vinaigrette mit etwas Sud über die Kartoffeln und den Spargelsalat geben. Obenauf die gebratenen Austernpilze platzieren. Die Frühlingszwiebel etwas aufschneiden und zum Schluss drüberstreuen.