

NEUE KARTOFFELN MIT SPARGELSALAT & AUSTERNPILZE



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
- 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 mit nehmen und mit dem Fingernagel etwas einstechen, dann kommt der Erbsenkern durch leichtes drücken von ganz alleine raus.

NEUE KARTOFFELN MIT SPARGELSALAT & AUSTERNPILZE

Zubereitung:

Die Schalotte schälen und klein schneiden. Die Kirschtomaten quer in "Ringe" schneiden. Eine Pfanne mit etwas Butter heiß werden lassen und die Schalottenwürfel und den klein geschnittenen weißen und grünen Spargel zusammen mit den Spargelspitzen hineingeben. Zum Schluss die Erbsenkerne und die Kirschtomaten hinein geben 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 schneiden und kurz und kräftig anbraten. Auf einen Teller die Kartoffeln zuerst anrichten.

In der Kartoffelpfanne (die noch heiß ist aber jetzt leer) etwas Olivenöl hinein geben und die geputzten und etwas kleingeschnittenen Austernpilze geben und anbraten. Mit etwas Salz, Pfeffer und etwas 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 drüber streuen.

