

Hier und heute



Lauwarmer Spargel-Kartoffelsalat mit hauchdünnem Kochschinken und Eiern

Schlemmen ohne Reue ist bei Fabian Timmers Spargelgerichten angesagt. Er macht lauwarmer Spargel-Kartoffelsalat mit Kochschinken und Eiern.

Das Rezept

von Fabian Timmer für vier Personen

Zutaten

- 500 g kleine neue Kartoffeln (z. B. Drillinge – mit oder ohne Schale, je nach Vorliebe)
- 400 g weißer und/oder grüner Spargel
- 8-12 Eier (Wachteleier oder alternativ 4 normale Eier)
- 150 g hauchdünn geschnittener Kochschinken
- 1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
- 2 TL scharfer Senf
- 2 EL Weißweinessig oder milder Balsamico
- 1 TL Honig
- 4 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- 2 EL Mayonnaise oder Crème fraîche
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- frische Kräuter (z. B. Schnittlauch, Kerbel, Petersilie)
- eine Handvoll Gartenkresse
- optional: Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Drillinge in Salzwasser kochen (ca. 20 Minuten). Nach dem Garen optional pellen – die zarte Schale kann auch dranbleiben. Noch lauwarm in Scheiben schneiden oder halbieren.

Weißer Spargel schälen, grünen nur im unteren Drittel. In schräge Stücke schneiden und in Salzwasser mit etwas Zucker und Butter sechs bis acht Minuten bissfest garen. Abgießen.

Wachteleier (drei bis vier Minuten) oder normale Eier (acht bis neun Minuten) kochen, abschrecken und vorsichtig pellen.

Schalotte mit Senf, Essig, Honig, Salz, Pfeffer und ggf. Zitronensaft verrühren. Öl langsam unterschlagen. Dann Mayonnaise oder Crème fraîche unterrühren.

Die noch lauwarmen Kartoffeln und den Spargel mit dem Dressing mischen und einige Minuten ziehen lassen.

Salat auf Tellern anrichten. Den Schinken locker darüberlegen, Eier halbieren und daraufsetzen. Mit frisch geschnittenen Kräutern und Gartenkresse garnieren.

Tipps für die Kartoffelsalat-Basis

- Spargel vom Vortag lässt sich wunderbar in diesem Rezept verwerten.
- Das Dressing und die lauwarmen Kartoffeln ergeben eine tolle Basis, die man saisonal oder regional abwandeln kann.
- Mit gehobelten Radieschen und Essiggurke bekommt er eine frische, leicht säuerliche Note.
- Für die bayerische Variante einfach den Kochschinken weglassen und stattdessen warmen Leberkäse auf dem Salat servieren.
- Ohne Schinken und Eier funktioniert der Salat auch als vegetarische oder mit veganer Mayo als vegane Beilage.
- Am besten schmeckt er lauwarm, aber er lässt sich auch wunderbar vorbereiten und später bei Raumtemperatur servieren.