

Hier und heute



Warme Spargel-Röllchen mit Smashed Potatoes und Sauce Tatar

Koch Olaf Baumeister bringt den Frühling auf den Teller – die warmen Spargelröllchen sind einfach köstlich und mit der Sauce Tatar richtig raffiniert.

Rezept

Warme Spargel-Röllchen mit Smashed Potatoes und Sauce Tatar

von Olaf Baumeister für 2-3 Personen

Zutaten für die grünen Spargelröllchen

- 400 g grüner Spargel
- 4 Scheiben luftgetrockneter Schinken
- Salz
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

Vom grünen Spargel das untere Viertel vorsichtig abknicken. Spargel in kochendem Salzwasser bissfest kochen und in kaltem Wasser abkühlen lassen. Die Stangen aus dem Wasser nehmen, trocken tupfen und jeweils die Hälfte des Spargels in zwei Scheiben Schinken stramm einrollen. Die fertigen Schinkenröllchen in einer Pfanne mit dem Olivenöl von allen Seiten sanft anbraten und mit der Pfanne 5 Minuten im Ofen fertig garen.

Zutaten für Smashed Potatoes (Quetschkartoffeln)

- 300 g Drillinge
- 2 Knoblauchzehen
- je eine Msp. fein gehackter Thymian und Rosmarin
- 1 Msp. sehr fein gewürfelte Chilischote
- 100 ml Olivenöl
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver (alternativ normales Paprikapulver)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln zusammen mit einer angedrückten Knoblauchzehe in kochendem Salzwasser fertig garen. Dann abschütten und mit einer Gabel kräftig andrücken. Die gequetschten Kartoffeln auf ein Backblech legen. Die zweite Knoblauchzehe mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen und mit Thymian, Rosmarin, Paprikapulver und Olivenöl in einer Schale verrühren. Die Mischung über die Kartoffeln träufeln. Mit Salz und Pfeffer mischen und im Backofen bei 220 Grad etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Wer noch knusprigere Kartoffeln möchte, kann die angedrückten Kartoffeln auch in viel Öl goldbraun frittieren und erst später mit den Gewürzen verfeinern.

Zutaten für die Sauce Tatar

Teil 1:

- 2 Eier (Größe M), Zimmertemperatur
- 2 TL Senf, Zimmertemperatur
- 300 ml Öl, z.B. kaltgepresstes Rapsöl

Teil 2:

- Je 1 EL fein geschnittener Schnittlauch und Petersilie
- 1 EL fein gewürfelte Essiggurken/saure Gurken
- 1 TL Kapern, sehr fein gehackt
- 2 Eigelbe, hartgekocht

Hier und heute



- 1 Schalotte, sehr fein gewürfelt
- ½ Knoblauchzehe, mit etwas Salz zu einem Mus zerquetscht
- 1 EL fein geriebener Meerrettich
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Spritzer Zitronensaft nach Geschmack

Zubereitung

Teil 1:

Die Eier mit dem Senf in ein hohes, schlankes Gefäß geben und mit dem Pürierstab mixen. Das Öl langsam dazugeben und so lange mixen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

Teil 2:

Jetzt die restlichen Zutaten dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.