

Hier und heute



Ragout von weißem Spargel, Kartoffeln und Mairübchen

Weißer Spargel und Mairübchen haben gerade Saison. Sie sind daher die Gemüse der Wahl für unseren Koch Olaf Baumeister. Zusammen mit Kartoffeln und Schalotten macht er daraus ein feines und preiswertes Ragout.

Das Rezept

von Olaf Baumeister für zwei bis drei Personen

Zutaten

- 400 g weißer Spargel
- ¼ Orange, geschält
- 1 EL Butter
- eine Prise Salz
- 1 Mairübchen
- 300 g Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- 100 ml Brühe
- 200 ml Spargelwasser
- 1 TL Stärke
- 1 EL Petersilie, fein gehackt

Zubereitung

Den Spargel schälen und zusammen mit der Orange, der Butter und einer Prise Salz in kochendes Wasser geben und einmal aufkochen. Dann bei kleiner Temperatur ziehen lassen, bis der Spargel nur noch leicht Biss hat. Das Spargelwasser aufheben.

Das Mairübchen schälen, achteln und in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und die Schalotten ebenfalls schälen und fein würfeln. Die Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen, die Kartoffelwürfel dazugeben, mit der Brühe ablöschen und einmal aufkochen lassen. 200 ml Spargelkochwasser dazugeben.

Den Spargel dritteln und zusammen mit dem Rübchen und der gehackten Petersilie dazugeben. Die Stärke mit etwas Wasser glattrühren und den Fond damit binden. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Dazu passen hervorragend frischer Fisch, Bratwurst, Schweinefilet oder ein kleines Schnitzel.