

Gebackener Spargel in „Haselnusspanade“

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mit „Grüner Soße“ und einem Rosmarin - Kartoffelspieß. Etwas ausgefallen und doch irgendwo „bodenständig“, auf jeden Fall sehr, sehr lecker.

Zutaten

- Für den gebackenen Spargel:
- 1200 - 1400g weißer, gleichmäßig dicker Spargel
- 300 g frisch geriebenes Weißbrot, Toastbrot o. Ä.
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 3 Eier
- 3 El Frischmilch
- Etwas Mehl
- Gewürze
- Für die Rosmarin Kartoffelspieße:
- 800 g gleichmäßig , große Frühkartoffeln (Drillinge)
- Durchwachsener Speck in dünnen Scheiben
- Frischer Rosmarin
- 1 - 2 Knoblauchzehen (wenn man mag, geht auch ohne)
- Etwas Öl zum Braten
- Für die Frankfurter „ Grüne Soße:
- Grundsätzliches zu meiner Frankfurter Grünen Soße:
- Die Mayonnaise habe ich durch Crème fraiche ersetzt. Sie sollte zu gleichen Teilen sieben frische Kräuter enthalten: Sauerampfer, Pimpernelle, Schnittlauch, Borretsch, Kerbel, Kresse, Kerbel und Petersilie
- 400 g Crème fraiche
- 150 g Milch oder besser Magermilch
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 2 Tl Senf
- 2 cl Walnuss Öl (wg. des guten, nussigen Geschmacks)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Kartoffeln lediglich 10 min. mit Salz und etwas Kümmel kochen, abschütten, auskühlen lassen und pellen.

Schritt3

(Frühkartoffeln kann man auch gut mit der Schale essen)

Schritt4

Den Spargel herkömmlich schälen und ebenfalls nur ca. 4 - 5 min. in kochendes Salzwasser mit etwas Zucker "halbgar kochen", auf Küchenkrepp abkühlen lassen.

Schritt5

Der Spargel in Haselnuss Panade

Schritt6

Die Eier mit der Frischmilch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt7

Das frisch geriebene Weißbrot mit die Haselnüssen mischen.

Schritt8

Den Spargel nunmehr mehlen, durch die aufgeschlagenen Eier ziehen und in dem Haselnuss-Panierbrot wälzen, gut andrücken. Anschließend die Spargelstangen goldbraun in Butterschmalz herausbacken.

Schritt9

Die Kartoffel-Rosmarin Spieße:

Schritt10

Die blanchierten, etwas abgekühlten Kartoffeln mit einem kleinen Rosmarin Zweig belegen und in eine dünne Scheibe Speck wickeln.

Schritt11

3 - 4 Stück auf einen Holzspieß stecken und mit 1 - 2 gedrückten Knoblauchzehen in einer Stielpfanne in etwas Öl goldgelb braten.

Schritt12

Die Frankfurter grüne Soße:

Schritt13

Die Kräuter waschen,zupfen und nur grob vorschneiden.

Schritt14

Die Schalotten fein hacken und mit den Kräutern und zunächst nur zwei Esslöffeln Crème fraiche, in einen Mixer geben.

Schritt15

(Es geht auch mit dem Zauberstab)

Schritt16

Ausgiebig pürieren, denn es geht darum, dass die Kräuter recht klein zerteilt werden und möglichst viel Farbe abgeben.

Schritt17

Herausnehmen, salzen, pfeffern und den Senf, die restliche Crème fraiche und das Walnussöl dazu geben. Ev. mit etwas Milch "schlank" verlängern.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Den gebackenen Spargel mit den herzhaften Kartoffelspießen anrichten und die grüne Soße extra reichen.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** bodenständig, kräuter, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackener-spargel-in-haselnusspanade/>