

# 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/>