



Zutaten

Für die Rösti:

500g Spargel

500g Kartoffeln
(festkochend)

2-3 EL Speisestärke

Estragon

Salz & Pfeffer

Für den Bärlauchschmand:

1 Becher Schmand

3-4 EL pürierten Bärlach

Salz & Pfeffer



Spargel Rösti an Bärlauch Quenelle

 4 Personen  30 Minuten

Zubereitung

1. Zutaten für den Bärlauchschmand zusammenmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.
2. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel schälen und fein raspeln.
3. Die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Die Kartoffelraspeln in ein sauberes Küchentuch geben und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken.
4. In einer Schüssel alle Zutaten für die Rösti vermengen und nach Belieben würzen. Gut mischen, bis eine klebrige Masse entsteht.
5. In einer Pfanne Butter oder Öl erhitzen. Die Mischung gleichmäßig in die Pfanne geben und flach drücken, um eine runde oder ovale Form zu erhalten.
6. Die Rösti bei mittlerer Hitze langsam braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.
7. Die Rösti vorsichtig wenden und auf der anderen Seite weiterbraten, bis sie auch dort goldbraun und knusprig sind. Anschließend auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen.
8. Die fertigen Spargelrösti heiß mit einem Klecks Bärlauchschmand servieren.