



Kochen

Rösti mit Spargelragout

Von Alexander Wulf

Montag, 17.06.2024

Für 6 Personen

Zutaten für das Rösti

6 Kartoffeln, mehlig, geschält
Frische Muskatnuss nach Geschmack
Salz + frischer schwarzer Pfeffer
60 g Butterschmalz

Zutaten für das Spargelragout

500 g Spargel grün, unteres Drittel geschält
500 g Spargel weiß, geschält
3 Orangen, geschält und filetiert
Restlicher Saft der filetierten Orangen
1 kleines Bund Basilikum
2 Schalotten, klein geschnitten
Saft ½ Limette
50 g Butter
60 g frische Erbsen, alternativ TK-Erbsen
4 Tomaten, getrocknete
Etwas Zitronenthymian oder normaler Thymian, fein geschnitten
2 EL Rosenwasser
1 EL feine kleine Kapern in Salzlake
Prise Zucker
Salz und frischem schwarzem Pfeffer
50 g Parmesan, grob gerieben
Frischer Schnittlauch als Dekoration



Zubereitung des Röstis

1. Rohe Kartoffeln auf Vierkantreibe grob reiben und direkt würzen.
2. Masse in die Pfanne geben und mit einem Löffel rund formen.
3. Rösti in heißer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun anbraten. Der Vorgang dauert auf jeder Seite ca. 3 Minuten.
4. Auf ein Papiertuch legen und abtropfen lassen.

Zubereitung des Spargelragouts

1. Weißen Spargel schälen. Grünen Spargel nur am Ende etwas schälen.
2. Spargel in ca. 3 cm. lange Stücke schneiden.
3. Spargel mit Schalotten, einer Prise Zucker in Butter anschwitzen.
4. Orangen filetieren.
5. Aus den Orangenresten Saft pressen.
5. Spargel mit Orangensaft und Rosenwasser ablöschen.
6. Solange reduzieren, bis sämige Konsistenz entsteht.
7. Mit Saft von einer halben Limette abschmecken.
8. Mit Salz und frischem schwarzem Pfeffer würzen.
9. Thymian, Kapern, Erbsen, Orangenfilets, Tomaten und Basilikum dazugeben und durchschwenken.
10. Spargelragout zum Rösti anrichten



11. Mit etwas Parmesan und geschnittenem Schnittlauch dekorieren.

Tipp: Thymian passt geschmacklich toll und Rosenwasser gibt die besondere Note.