

Kartoffelpuffer mit mariniertem Spargel

In Weißwein marinierter Spargel auf einem Kartoffelpuffer.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Wie mache ich Kartoffelpuffer mit mariniertem Spargel?:

1 Marinierter Spargel:

Spargel schälen und die Stangen halbieren. Wein mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Spargel in eine Pfanne geben, mit dem Wein übergießen, zum Kochen bringen und in 10-15 Min. mit Deckel garen. Das Öl über den heißen Spargel geben.

2 Kartoffelpuffer zubereiten:

Kartoffeln schälen, fein reiben und auf einem Sieb gut abtropfen lassen, evtl. etwas ausdrücken. Rucola verlesen waschen, trocken tupfen und die Hälfte grob hacken. Kartoffelmasse, gehackten Rucola, Ei, 1/2 Becher Crème légère und Finesse in einer Rührschüssel mit einem Kochlöffel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas von dem Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Pro Puffer 1-2 Esslöffel von der Kartoffelmasse hineingeben, etwas andrücken und bei schwacher Hitze von beiden Seiten unter einmaligem Wenden braun und knusprig braten.

Zutaten:

Marinierter Spargel:

500 g weißer Spargel
200 ml trockener Weißwein, z. B. Deinhard
½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Pr. Zucker
2 EL Speiseöl, z. B. Sesamöl

Kartoffelpuffer:

500 g Kartoffeln
70 g Rucola (Rauke)
1 Ei (Größe M)
etwa 60 g Dr. Oetker Crème légère Gartenkräuter
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
6 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Außerdem:

etwa 60 g Dr. Oetker Crème légère Gartenkräuter



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Kartoffelpuffer auf einer vorgewärmten Platte verteilen, mit übriger Crème légère bestreichen, mit Spargelstangen belegen und mit Rucola garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Spargel statt in Weißwein auch in Gemüsebrühe marinieren.

