

Rezeptidee (für 2 Personen):

Spargel-Gratin mit Bärlauch-Erbesen-Bällchen, Kartoffel-Zwirl und Mandel-Hollandaise

ZUTATEN:

Bärlauch-Erbesen-Bällchen: 100 ml Wasser, 1 EL Olivenöl, 100 g Erbsen, 100 g Hartweizengrieß, 50 g Bärlauch, (Kristall-) Salz

Mandel-Hollandaise: 100 ml Sojamilch, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Weißwein, Cayennepfeffer, 1 EL Mandelmus, 100 ml Pflanzenöl, 50 g Mandeln (gehobelt)

Außerdem: 500 g Kartoffeln, 500 g Spargel

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, dann pellen und abkühlen lassen. Den Spargel schälen, schräg in 5-10 cm lange Stücke schneiden und ebenfalls kochen. Der Spargel darf gerne noch etwas Biss haben.

Dann die Bärlauch-Erbesen-Bällchen vorbereiten. Hierfür alle Zutaten – bis auf den Hartweizengrieß – pürieren und zum Erhitzen in einen Topf geben. Kurz bevor das Ganze anfängt zu kochen, sollte der Kochtopf von der Herdstelle genommen werden. Den Hartweizengrieß nun



unter ständigem Rühren einstreuen. Weiterrühren bis das Ganze abgebunden und zu einer festen Kloß-Masse geworden ist. Nun noch kleine Bällchen (ca. 2-3 cm Durchmesser) aus der Masse formen.

Für die Mandel-Hollandaise alle Zutaten – bis auf das Pflanzenöl – in einen Mixer geben und pürieren (alternativ kann auch ein Pürierstab verwendet werden). Anschließend das Pflanzenöl nach und nach dazugeben und ständig weiter pürieren. Zum Schluss noch die Mandel-Hobel unter die fertige Sauce ziehen.

Jetzt eine Auflaufform etwas einfetten. Die Kartoffeln mit einer Presse zerkleinern (oder mit einem Messer kleinschneiden) und in die Auflaufform geben. Die Sauce mit dem Spargel mischen und auf den Kartoffeln verteilen. Dann noch die Bärlauch-Erbesen-Bällchen auf dem Spargel verteilen und das Ganze bei 180°C für 20 Minuten im Backofen überbacken.

