



Die perfekte Symbiose: Spargel und Kartoffeln

Beitrag

Tipp vom Starkoch: Spargel und Kartoffel Cannelloni und Schnittlauchöl

April 2024: Trotz ihrer unterschiedlichen Erntezeiten bilden Spargel und Kartoffeln eine harmonische und geschmackvolle Kombination, die Genießer seit jeher begeistert. Während der deutsche Spargel bereits aus der Erde sprießt, werden die heimischen Frühkartoffeln erst gepflanzt. Doch die bayerischen Kartoffelanbauer halten die geschmacklich markanten Lagerkartoffeln aus dem Vorjahr bereit, die den begehrten Spargel mit ihrem intensiv-aromatischem Geschmack ergänzen.

„In den Bayerischen Kartoffellägern wurden extra Kartoffeln für die Regionalprogramme aufgespart, damit zum Spargel auch Bayerische Kartoffeln gegessen werden können“, erklärt Johann Graf, Geschäftsführer der Bayerischen Kartoffel GmbH. Damit treffen Gourmets nicht nur ökologisch, sondern auch kulinarisch eine hervorragende Entscheidung. Die gelbfleischige Kartoffelvariante aus dem letzten Jahr hat die Wintermonate genutzt, um einen vollmundigen Geschmack zu entwickeln und ergänzt den eher mild schmeckenden „Asparagus“ in perfekter Manier.

Um die Vorzüge dieser einzigartigen kulinarischen Verbindung zu unterstreichen, kreierte Spitzenkoch und Markenbotschafter der Bayerischen Kartoffel Franz Schned ein ganz besonderes Gericht: Spargel und Kartoffel Cannelloni und Schnittlauchöl – ein überraschendes und raffiniertes Spargel-Kartoffel-Rezept, das die Tradition und Innovation in der deutschen Küche feiert.

„Die Kombination aus frischem bayerischem Spargel und aromatischen Lagerkartoffeln eröffnet eine Welt neuer Geschmackserlebnisse“, betont Franz Schned. „Ein Gericht mit Schrobenhauser Spargel und einer Auswahl von mehligem und festkochenden Kartoffeln aus Bayern zeigt die Vielseitigkeit und Raffinesse, die in dieser Verbindung steckt.“ Diese außergewöhnliche Liaison von Spargel und Kartoffeln beweist einmal mehr, dass kulinarischer Genuss und regionale Verbundenheit Hand in Hand gehen können. Viel Spaß beim Nachkochen!

Rezepte:

Kartoffel Espuma:

300 g mehliges Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen. Mit 70 ml heißer Milch, Kartoffelwasser und 50

g Butter fein mixen. Mit Muskat und Salz würzen und heiß in eine Espumaflasche mit 0,5 Liter Fassungsvermögen füllen. 1 bis 2 Sahnekapsel auf die Espumaflasche schrauben, kräftig schütteln

Kartoffel Cannelloni:

Zwei festkochende Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider zu "Spaghetti" schneiden. Auf Küchenkrepp trocken tupfen und um das Metallröhrchen wickeln. In Öl ausbacken.

Spargel : 1 kg Spargel waschen, schälen und ggf. bündeln. Spargel in 2 Liter kochendes Wasser geben, dem man 1 TL Salz, eine Prise Zucker und 2 EL Butter zugegeben hat und – je nach Wunsch – zirka 15 bis 25 Minuten kochen lassen. Anschließend den fertigen Spargel vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und anrichten.

Schnittlauchöl: 180 ml Rapsöl mit 100 g grob geschnittenem Schnittlauch in einen Thermomix (oder einen anderen Hochleistungsmixer) geben und etwa 10 Minuten bei höchster Stufe mixen, bis der Schnittlauch vollständig in das Öl eingearbeitet ist. Durch ein feines Sieb passieren und leicht salzen. Die gebackenen Kartoffel Cannelloni mit dem Kartoffelschaum füllen. Zusammen mit dem Spargel am Teller anrichten und mit dem Schnittlauchöl ein farbiges und geschmackliches Highlight kreieren.

Weitere Informationen und Inspirationen unter:

www.bayerische-kartoffel.de

www.youtube.com/bayerishekartoffel

www.facebook.com/BayerischeKartoffel/

www.instagram.com/bayerische_kartoffel/

Foto & Text: Crystal Communications



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Spargelsaison