

# Hier und heute



## **Weißer Spargel mit Kartoffelstampf und Onsen-Ei**

Nordrhein-Westfalen ist Spargel-Land. Spitzenköchin Julia Komp macht aus dem Königsgemüse ein besonders raffiniertes Gericht. Sie kombiniert weißen Spargel mit Kartoffelstampf und einem Onsen-Ei.

### **Das Rezept**

(von Julia Komp für vier Personen)

## **Weißer Spargel mit Kartoffelstampf und Onsen-Ei**

### **Zutaten**

- 1 kg weißer Spargel

### **Zutaten Spargelfond**

- 1 Zitrone
- 4 l Wasser
- 1 gehäufter EL Salz (pro Liter Wasser)
- etwas Zucker

### **Zubereitung**

Die Spargelschalen und Endstücke mit Salz, Zucker und Zitrone aufkochen und ziehen lassen.

Den geschälten Spargel im Spargelfond je nach Dicke zwei bis drei Minuten kochen und eventuell abschrecken.

100 ml Spargelfond mit 50 ml kalter Butter und etwas Speisestärke abbinden. Spargel darin warmziehen lassen und servieren.

### **Zutaten Kartoffelstampf**

- 700 g mehligere Kartoffeln
- 100 ml Milch
- 100 g braune Butter
- Sojasauce nach Geschmack, noch lieber Ponzu (Yuzu und Sojasauce)
- etwas Zitronenabrieb

### **Zubereitung**

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Butter bräunen, mit Milch ablöschen, mit Sojasauce und Zitronenabrieb abschmecken und mit den heißen abgeschütteten Kartoffeln zerstampfen.

### **Zutaten Onsen-Ei**

- 4 Eier

### **Zubereitung**

Im Dampfgarer bei 64 Grad etwa eine Stunde oder im „Sous-Vide“-Garer bei 63 Grad anderthalb Stunden garen.

**Dekoration**

- gehobeltes Radieschen und Gartenkresse

**Tipps**

- Aus dem Spargelfond kann man hervorragend eine Suppe machen
- Braune Butter verleiht dem Kartoffelstampf einen nussigen Geschmack
- Das Onsen-Ei kann auch am nächsten Tag gegessen werden.