

Weißer Spargel mit Bozener Soße und Erdäpfeln

Zutaten für 2 Personen

500 g frischer, weißer, einheimischer Spargel
3-4 Eier (hart gekocht)
Schnittlauch
Kapern
Senf
Olivenöl
eventuell etwas Essig
Salz und Pfeffer
Erdäpfel
Butter



Den Spargel mit einem Sparschäler von knapp unterm Kopf weg sorgfältig schälen. Vom unteren Ende ca 1 - 2 cm wegschneiden. Je frischer der Spargel ist, desto weniger muss man vom Anschnitt wegnehmen.

Das Backrohr auf 170 - 175 Grad Heißluft vorheizen.

4-5 Spargelstangen auf einem großen Stück Alufolie mittig auflegen. Mit Salz und einer kleinen Prise Zucker würzen und Butterstücke darauf verteilen.

Die Alufolie rundherum durch Umknicken verschließen und die Seiten hochziehen. Es sollen Pakete mit einem Luftpolster entstehen. Diese auf ein Backblech setzen und im Backrohr je nach Stangenstärke ca. 20 bis 25 Minuten garen.

Die Eier in Dotter und Eiweiß trennen und das Eiweiß mit einem Messer klein hacken.

Die Kapern ebenfalls fein hacken und den Dotter zerdrücken oder mit einem Stabmixer pürieren.

Dotter, Eiweiß, Schnittlauch, Kapern und etwas Olivenöl vermischen. Mit Senf, Salz, Pfeffer und einem Schuss Essig abschmecken.

Die Erdäpfel kochen, schälen und in etwas Butter und Salz schwenken.

Spargel, Erdäpfel und Soße auf einem Teller anrichten und mit einem Glas Weißwein servieren.