Rezept

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Familie Rutsch aus Stadecken-Elsheim empfiehlt:

Spargel-Kartoffelsalat mit Kalbsmedaillons

700 gr kleine festkochende Kartoffeln
400 gr weißen Spargel
400 gr grünen Spargel
200 gr Zuckererbsenschoten
1 rote Zwiebel, 1 Schalotte, 2 Knoblauchzehen
100 ml Apfelsaft
5 EL Himbeeressig
Olivenöl, Salz Pfeffer, brauner Zucker,
Bund Petersilie zum Garnieren
4 Kalbsmedaillons
Pfeffer, 4 Scheiben Frühstücksspeck
2 EL Öl, Salz

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten im Salzwasser garen. Abgießen, abkühlen lassen, schälen und halbieren. Weißen und grünen Spargel schräg in ca. 0,5 cm dünne Stücke schneiden. Spargelspitzen ca. 2,5 cm am Stück lassen. Zuckererbsenschoten schräg in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne Olivenöl warm werden lassen, feingehackten Knoblauch andünsten, den Spargel (Spitzen und die Spalten) und Zuckererbsenschoten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken und ca. 8 Minuten zugedeckt garen. Kartoffeln mit Spargel und Zuckererbsenschoten vermischen.

Marinade: Butter schmelzen lassen, 1 Knoblauchzehe und Schalotte (fein gehackt) darin anschwitzen. Mit Himbeeressig, braunem Zucker, Salz, Pfeffer und Apfelsaft abschmecken. Alles zusammen mischen und ein paar Stunden ziehen lassen.

Medaillons mit grob geschrotetem Pfeffer kräftig würzen. Mit Frühlingsspeck umwickeln und in heißem Öl bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten auf beiden Seiten braten. Medaillons warm stellen.

Beim Servieren den Salat mit roten Zwiebeln und Petersilie garnieren.