

### Spargel mit Kräuterkruste und Frühkartoffeln



#### Zutaten für 2 Personen

500 g grüner Spargel  
 500 g weißer Spargel  
 1 Prise Zucker  
 ½ Bund Petersilie, 4 Zweige Rosmarin, 4 Zweige Thymian,  
 10-12 Blätter Estragon  
 80 g Vollkornsemmelbrösel  
 175 g weiche Butter  
 4 EL Olivenöl  
 Fleur de Sel  
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
 1 TL gemahlener Koriander  
 1 TL zerstoßene Fenchelsamen  
 1 unbehandelte Zitrone  
 30 g geriebener Parmesan  
 500 g Kartoffeln Annabelle

#### Zubereitung:

Zunächst den weißen Spargel schälen. Dann vom grünen und weißen Spargel die Enden abschneiden. Anschließend Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Etwas Salz und Zucker in das Wasser geben. Den weißen Spargel für 5 Minuten kochen.

Währenddessen die Kräuter unter kaltem Wasser abspülen, abzupfen und fein hacken. Die gehackten Kräuter in einer Schüssel mit den Vollkornsemmelbröseln vermengen. 125 g Butter zerlassen und mit dem Olivenöl zur Kräutermasse geben. Den Saft und die Schale der Zitrone sowie den geriebenen Parmesan hinzugeben und verrühren. Die Kruste mit Koriander, Fenchel, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse anschließend für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, sodass diese fest werden kann. Den Backofen auf 240 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Kartoffeln Annabelle unter kaltem Wasser bürsten und für ca. 20 Minuten im gesalzenen Wasser bissfest kochen. Die Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen. Anschließend die Kartoffeln der Länge nach halbieren und auf das Backblech legen. Den Spargel ebenfalls auf das Backblech legen und mit der Kräuterkruste bedecken. Auf der mittleren Schiene für 15 Minuten backen, sodass die Kruste goldbraun wird. In der Zwischenzeit die restliche Butter zerlassen und ein paar Stiele Petersilie hacken. Kartoffeln und Spargel auf einem Teller anrichten, etwas flüssige Butter darüber geben und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.



Rezepte aus der Behr Küche