

# Gebratener Spargel mit Kartoffelstampf und Kräutersalz

## Zutaten für den gebratenen Spargel (für 4 Personen):

- 10 Stangen Spargel
- 30 g Butterschmalz
- 100 ml Mineralwasser
- 40 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen in Rauten schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Darin die Spargelstücke goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Mineralwasser und Butter dazugeben und den Spargel darin schön glasieren.

## Zutaten für das Kräutersalz:

- 10 g Petersilie
- 10 g Schnittlauch
- 10 g Kerbel
- 10 g Estragon
- 160 g Meersalz

Die Kräuter waschen und trocken tupfen. Die Blättchen zupfen und grob schneiden. Dann in einen Mixer geben und in kurzen Abständen auf höchster Stufe mixen. Dabei zwischendurch die Kräuter nach unten schieben. Dann das Salz dazugeben und nochmals kurz auf höchster Stufe mixen. Zur Aufbewahrung in ein verschließbares Gefäß geben, alternativ kann man das Kräutersalz auch gut einfrieren.

## Zutaten für den Kartoffelstampf:

- 500 g Kartoffeln
- Salz

Die Kartoffeln schälen und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln im Topf bei kleiner Hitze kurz ausdämpfen lassen. Dann mit einem Kartoffelstampfer fein stampfen.

## Zutaten für das Johannisbeer-Blätter-Öl:

- 100 g Blätter von schwarzen Johannisbeeren
- 100 g Rapsöl
- Salz

Das Öl leicht erwärmen und dann mit den Blättern und etwas Salz fein mixen. Danach auskühlen lassen und durch ein feines Sieb geben.

## Anrichten:

- 80 g Butter

Die Butter fein würfeln. Den Kartoffelstampf in die Mitte der Teller geben und die Butter darüber verteilen. Mit dem Kräutersalz leicht würzen. Den Spargel außenherum verteilen und mit dem Aroma-Öl beträufeln.

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)