

# Lauwarme Spargel-Vinaigrette mit Röstkartoffeln



## Zutaten

800g kleine fest kochende Kartoffeln  
Salz  
100 g Schalotten  
400 g weißer Spargel  
10 ml Traubenkernöl  
100 ml Rinderfond  
5 El Weißweinessig  
Pfeffer  
2 EL Pflanzenöl  
20g Butter  
½ – 1 El fein gehackter frischer Estragon  
3 El fein geschnittener Schnittlauch  
200 g rosa gebratenes Roastbeef

## Zubereitung

Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser 20 – 25 Min. garen, abgießen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und zugedeckt beiseite stellen.  
Für die Vinaigrette die Schalotten fein würfeln. Spargel schälen und die Enden abschneiden. Spargelköpfe 3 cm lang abschneiden und längs halbieren. Spargelstangen längs vierteln und quer in feine Würfel schneiden.  
Traubenkernöl erhitzen, Schalotten und Spargel darin 2 Minuten bei milder Hitze glasig dünsten. Fond und Essig zugießen und 2 Min. bei milder Hitze glasig dünsten.  
Fond und Essig zugießen und bei mittlerer Hitze 2 Min. leise kochen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.  
Pflanzenöl und Butter erhitzen. Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Estragon und Schnittlauch in die lauwarme Vinaigrette geben und gut verrühren.  
Roastbeef mit den Kartoffeln auf einer Platte anrichten und mit der Vinaigrette servieren.

## Zubereitungszeit

ca 1 Std. 20 Min.