

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.