

Spargel mit Erdbeeren / Entenbrust und Frühlingskartoffeln

Spargel mit Erdbeeren / Entenbrust und Frühlingskartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [10.05.2023](#)

Creation: [Rolf Gilgen](#)

Zutaten für 4 Personen:

600 g Spargel, weisser
600 g Spargel, grüner
4 Entenbrustfilets à ca. 200 g
6 EL Öl
Salz und Pfeffer
500 g Erdbeeren
2 kleine Friséesalate
2 Bio-Orangen
1 Bund Minze
6 EL Mayonnaise
150 g Crème fraîche
150 g saurer Halbrahm
4 EL Mandelblättchen, geröstet
Pfefferbeeren, rosa, grob gemahlen
Frühlingskartoffeln

Zubereitung:

Spargel putzen und in ca. 4 cm lange Stücke teilen. In Salzwasser garen. Abgießen, abschrecken.
Fleisch in Öl von jeder Seite ca. 7 Min. braten. Salzen und pfeffern. Erdbeeren putzen, in Scheiben schneiden. Salat zerteilen.
Orangenschale in Zesten abziehen, Frucht auspressen.
Minze in Streifen schneiden.
Zuerst Crème fraîche und sauren Halbrahm verrühren.
Dann mit Schale, Mayonnaise und der Masse aus Crème fraîche und saurem Halbrahm verrühren.
Mit 3 - 4 EL Orangensaft, Salz, Pfeffer abschmecken.

Filets aufschneiden, mit Salat, Spargel, Erdbeeren und Dressing anrichten.
Mit Mandelblättchen und Pfeffer bestreut servieren.