


Zwiebel-Kartoffel-Gemüse mit Rouille

 happy-mahlzeit.com/2020/03/10/zwiebel-kartoffel-gemuese-mit-rouille/

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Zwiebeln
- 4 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- 12 Stangen grüner Spargel
- 50g Butter
- 1kg grobes Meersalz
- Salz
- Zucker

Für die Rouille:

- 1 mittelgroße Kartoffel, mehligkochend, gegart
- 1 kleine rote Paprikaschote
- 2 kleine rote Chilischoten
- 5 - 6 Knoblauchzehen
- 5 - 6 Safranfäden
- 1 Eigelb
- 1/2 TL Fleur de Sel
- 150ml Olivenöl

Zubereitung:

Den Backofen auf 210°C vorheizen.

Für das Gemüse die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und in Alufolie wickeln. Die Hälfte des Meersalzes in eine ofenfeste Form geben. Die Zwiebeln mit dem Strunk nach unten daraufsetzen. Die Kartoffeln dazugeben, beides mit dem restlichen Salz bedecken und alles im Ofen ca. 1 Stunde garen.

Für die Rouille die Paprikaschote längs halbieren, entkernen, waschen und vierteln. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen und waschen. Den Knoblauch schälen. Die gegarte Kartoffel pellen und mit Chilis, Knoblauch und Paprika in einen ofenfesten Topf geben. Mit Fleur de Sel würzen. Mit Alufolie bedecken, in den Ofen zu den Kartoffeln und Zwiebeln stellen und 40 Minuten mitgaren.

Den Topf aus dem Ofen nehmen und das Gemüse im Küchenmixer fein pürieren. Safran und Eigelb unterschlagen. Olivenöl nach und nach dazulaufen lassen und alles cremig aufschlagen. Die Rouille abschmecken.

Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden abbrechen. Den Spargel in kochendem Salzwasser mit etwas Zucker ca. 5 Minuten bissfest blanchieren, herausnehmen.

Zwiebeln und Kartoffeln mit einer Gabel anstechen. Wenn sie gar sind, aus dem Salz nehmen. Die Kartoffeln pellen, halbieren und in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln quer halbieren und das Innere zu den Kartoffeln geben. Etwas Rouille unterrühren. Diese Mischung in die unteren Hälften der Zwiebeln füllen und die oberen Hälften wieder daraufsetzen.

In einer beschichteten Pfanne die Butter aufschäumen. Den Spargel darin glasieren, mit Salz und Zucker abschmecken. Den Spargel auf Teller geben, die Zwiebeln daraufsetzen und mit der restlichen Rouille garnieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2015