



Sauerländer Potthucke mit Spargelragout und westfälischem Schinken

Zutaten:

800g Kartoffeln, roh
400g Kartoffeln, gekocht
250ml süße Sahne
4 Eier
50g Speck, durchwachsen
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln reiben, die bereits gekochten Kartoffeln stampfen. Die Kartoffelmasse mit den Eiern und der Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Speck und Zwiebeln fein würfeln und in einer Pfanne auslassen, die Zwiebeln kurz vor Ende mit anschwitzen. Speck und Zwiebeln in eine Auflaufform geben, danach die Kartoffelmasse darüber geben. Bei 200°C ca. 45 Minuten backen.

Nach dem Backen die Form etwas auskühlen lassen und dann stürzen.

Danach entweder direkt servieren oder die Potthucke in Scheiben schneiden und von beiden Seiten in einer Pfanne braten.

Zutaten für das Spargelragout:

500g weißen Spargel
500g grüner Spargel
1 kleine Zwiebel
1 EL Zucker
Salz, weißer Pfeffer
60g Butter
2-3 EL Mehl
375g Schlagsahne
1 Bund Kerbel
1TL Zitronensaft

Zubereitung:

Den weißen Spargel schälen, beim grünen Spargel das untere Drittel schälen.

Den schälten Spargel schräg in etwas 2cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden.

Die Butter wird in einen Topf gegeben und zum schmelzen bringen und den Spargel darin mit den Zwiebelwürfeln anschwitzen und dann mit Mehl bestäuben.

Dann wird die Sahne zu gegeben und einrühren und das ganze bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.

Vom Kerbel die Blätter ab zupfen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, den Kerbel dazu geben, und unterrühren

Danach das Ragout auf den Teller geben und mit der Potthucke und westfälischem Schinken servieren.

