Spargel mit Kartoffeln und Sauce veganaise

Zutaten (für 4 Personen):

- 500g neue Kartoffeln
- 1 kg weißer Spargel
- Zucker, Salz
- Zitronensaft
- 150g pflanzliche Margarine (alternativ Albaöl)
- 2 gehäufte EL Sojamehl
- 2 TL Wasser
- 2 TL Zitronensaft
- 1 Msp. Kurkuma
- 1 Msp. Kala Namak (Schwefelsalz)
- 200ml Sojasahne
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Muskat (optional)
- Frische Kräuter, beispielsweise Bärlauch (optional)

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser je nach Größe 20-30 Minuten garen.

2. In der Zwischenzeit den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Anschließend in den Siebeinsatz des Spargeltopfes stellen und mit einer Prise Zucker sowie ein wenig Zitronensaft in Salzwasser bissfest kochen. Das dauert je nach Dicke der Stangen 10-15 Minuten

3. Für die Sauce zuerst die Margarine bei niedriger Hitze schmelzen. (Wer lieber Albaöl verwendet, erhitzt dieses kurz.) Währenddessen in einer hohen Rührschüssel Sojamehl, Wasser, Zitronensaft, Kurkuma und Kala Namak verrühren, bis die Mischung ungefähr die Konsistenz von verquirltem Eigelb – dessen Funktion sie übernimmt – hat. Kurkuma ist relativ geschmacksneutral und gibt der Sauce eine schöne gelbe Farbe, während das Schwefelsalz Kala Namak für täuschend echten Ei-Geschmack sorgt.

4. Nun das Ganze mit dem Pürierstab oder einem Quirl schaumig schlagen und dabei ganz langsam die flüssige Margarine bzw. das Öl zugeben. Danach die Sojasahne sowie den Senf unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und optional einer kleinen Prise Muskat abschmecken.

5. Spargel mit Kartoffeln und Sauce veganaise servieren. Wer mag kann außerdem gehackte Kräuter darüber streuen – besonders lecker wird es mit frischem Bärlauch.