



Grüne Spargelspitzen in Vinaigrette

Rezept von Gerd Astor

Zutaten:

500 g frischer grüner Stangenspargel

Für die Vinaigrette

100 ml Geflügelbrühe

30 ml Weinessig

50 ml Sonnenblumenöl

1 Schalotte

2 EL gehackte Kräuter

1 TL mittelscharfer Senf

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eventuell eine Prise Zucker

Garnitur

Tomatenwürfelchen, Kerbelzweige, gehacktes Ei

Zubereitung:

Für die Vinaigrette alle Zutaten in einem Mixer fein pürieren.

Den Stangenspargel waschen und die Enden etwas anschälen. 1,5 Liter Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Den Spargel blanchieren (ca. 2 Minuten je nach dicke). Sofort in kaltem Wasser abschrecken und wiederum sofort aus dem Wasser herausnehmen.

Nun den Spargel in die fertige Vinaigrette einlegen und darin ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Den Spargel aus der Vinaigrette entnehmen und fächerförmig auf dem Teller anrichten.

Alles nochmals mit der Vinaigrette beträufeln und mit Kerbel, Tomatenwürfelchen und dem gehackten Ei garnieren.