



Grün-weisser Spargelsalat an Kerbelvinaigrette mit verlorenem Ei

Grüner-weisser Spargelsalat

300 g weisse Spargeln
300 g grüne Spargeln

waschen, weisse Spargeln vom Kopf her grosszügig schälen, bei den grünen Spargeln nur das hintere Drittel schälen. Bei beiden Sorten Enden abschneiden. Weisse Spargeln in kochendes Salzwasser geben, während ca. 6 Minuten köcheln lassen, jetzt grüne Spargeln beifügen und weitere 6-8 Minuten köcheln lassen. Spargeln herausheben, mit kaltem Wasser abkühlen, auf Küchenpapier trocknen. Die Spargelstangen längs vierteln, in eine Schüssel geben

Kerbel-Vinaigrette

2 EL weisser Balsamico in eine Schüssel geben

2 EL Spargelsud oder Gemüsebouillon beifügen

1 TL Dijonsenf dazu rühren

Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken

Herbamare

6 EL Olivenöl beifügen, gut vermischen

1 kleine Zwiebel schälen, sehr fein hacken, beifügen

½ Bund Kerbel fein hacken, unmittelbar vor dem Servieren beifügen. Die geviertelten Spargeln mit der Vinaigrette marinieren und auf Teller anrichten

3 EL Sesamsamen in einer beschichteten Pfanne trocken anrösten, bis sie leicht braun werden

1 Prise Salz dazu streuen, mit

2 EL Wasser ablöschen, solange weiter rösten bis das Wasser verdampft ist und die Sesamsamen goldbraun sind, auskühlen lassen

Verlorene Eier

8 dl Wasser in eine kleine Pfanne geben, aufkochen

3-5 EL Essig beifügen

4 Eier jedes einzeln in kleine Schälchen aufschlagen, vorsichtig ins fast kochende Essigwasser gleiten lassen, ca. 3-5 Minuten ziehen lassen, mit einer Schaumkelle wieder vorsichtig herausheben und in kaltes Wasser legen, damit der Garprozess wirklich unterbrochen wird. Das Eigelb soll noch flüssig sein. Kurz vor dem Servieren in heissem Salzwasser wieder erwärmen. Auf dem Spargelsalat anrichten