

Spargelsalat mit Weißweinvinaigrette

by Andreas - Mittwoch, Mai 18, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/spargelsalat-mit-weisweinvinaigrette/>

Mal eine andere Möglichkeit Spargel zu verwenden. Es müssen nicht immer Sauce Hollandaise und Pellkartoffeln sein.

1 kg weißer Spargel

50 g Butter

7 EL Weißweinessig

6 EL Spargelfond

1 TL Senf

1 EL Estragon, gehackt

1 TL Kräuter der Provence

3 hart gekochte Eier, gehackt

3 Eiweiße

1 Eigelb

2 abgezogene Tomaten, gewürfelt

1 EL Öl

Pfeffer

Zucker

Salz

Den Spargel schälen und in einem Topf mit Salzwasser, Butter und einer Prise Zucker ca. 10 Minuten garen. Der Spargel sollte noch recht bissfest sein. Die Spargelschalen und –enden ebenfalls in einen Topf mit Salzwasser und einer Prise Zucker geben und ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen. Der entstandene Spargelfond ist teilweise für den Salat. Aus dem Rest lässt sich wunderbare Spargelsuppe zaubern.

Die gekochten Spargelstangen mit kaltem Wasser abschrecken und in kurze Stücke schneiden. Für die Vinaigrette Weißweinessig, Spargelfond, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und die Kräuter verrühren. Nun das Öl nach und nach unter ständigem Rühren eingießen. Die gewürfelten Tomaten sowie drei feingewürfelte

Eiweiß und ein gehacktes Eigelb unterheben. Die Vinaigrette mit den Spargelstücken vermengen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station