

# Dreierlei vom Spargel

## Für zwei Personen

### Für das Spargelrisotto:

75 g Risottoreis	2 Stangen grüner Spargel	1 Schalotte
1 EL Butter	25 g Parmesan	75 ml trockener Weißwein
300 ml Geflügelfond	2 EL Sahne	1 Prise Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Spargelsalat:

2 Stangen grüner Spargel	200 g Feldsalat	1 Granatapfel
2 EL Pinienkerne		

### Für die Vinaigrette:

1 EL Löwensenf	4 EL Balsamicoessig	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Knusperspargel:

3 Stangen weißer Spargel	1 Zitrone	2 Eier
25 g Butter	25 g Kürbiskerne	25 g Mehl
25 g Semmelbrösel	1 TL Zucker	Salz, Butterschmalz

### Für die Mayonnaise:

1 Ei	1 EL scharfer Senf	1 Spritzer Zitronensaft
100 ml Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Risotto Geflügelfond in einem separaten Topf erhitzen, Schalotte abziehen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotte darin dünsten. Risottoreis dazugeben und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Ein Viertel des heißen Fonds zugeben und unter häufigen Rühren kochen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Danach so viel Fond zugeßen, dass der Reis bedeckt ist.

4 Stangen grünen Spargel putzen, das untere Drittel schälen, holzige Enden abschneiden und in Stücke schneiden. Olivenöl mit 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel 5 Minuten darin anbraten. Eine Prise Zucker zugeben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben. 2 Stangen des Spargels mit der verlaufenen Butter aus der Pfanne, Sahne und dem Parmesan in das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spargelsalat Salat waschen und trocken schleudern. Granatapfelkerne puhlen und dazugeben. Pinienkerne in einer Pfanne rösten und dazugeben. Die anderen 2 angebratenen Stängel des grünen Spargels ebenfalls zugeben.

Für die Vinaigrette Löwensenf, Balsamicoessig und Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Knusperspargel weißen Spargel schälen und von den Enden befreien. Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Spargel mit Zitrone, Butter, 1 TL Salz und 1 TL Zucker 15 Minuten im Dampfgarer garen. Mehl in einen tiefen Teller geben. Kürbiskerne im Mixer klein hacken und mit Semmelbröseln mischen. Eier trennen und verquirlen. Spargel erst im Mehl wenden, danach durch das Ei ziehen, anschließend in den Semmelbröseln wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz ausbacken.

Für die Mayonnaise Eier trennen und das Eigelb mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Senf abschmecken. Öl langsam unter ständigem Rühren dazugeben.

Dreierlei vom Spargel auf einem Teller anrichten und servieren.

Robin Louis am 21. Juni 2016