

Spargel-Salat, pochiertes Ei, Radieschen-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für den Spargel:

16 Stangen grüner Spargel

Für die Vinaigrette:

1 Bund Radieschen	1 Bund Schnittlauch	1 TL Meerrettich
2 EL weißer Balsamicoessig	1 EL Ahornsirup	3 EL Rapsöl
1-2 EL Walnussöl	Salz	Pfeffer

Für die Eier:

2 große Eier	1 EL Tafelessig	Salz
--------------	-----------------	------

Für die Croutons:

2 Scheiben Toastbrot	Butter	Salz
----------------------	--------	------

Für den Spargel:

Spargel putzen und ca. 4 min. in kochendem Salzwasser gar kochen. Sud warm halten und aufheben.

Für die Vinaigrette:

Die Radieschen putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Ahornsirup, Meerrettich und Essig verrühren. Walnussöl und Rapsöl kräftig unterrühren, Schnittlauch und Radieschen unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Für die Eier:

Reichlich Wasser mit etwas Salz und ein wenig Essig aufkochen lassen.

Die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur noch siedet. Das Wasser kräftig umrühren, so dass ein Strudel entsteht. Die Eier aufeinander folgend in eine Tasse oder Kelle aufschlagen, nacheinander ins Wasser gleiten lassen und ca. 5 Minuten pochiern. Anschließend die Eier vorsichtig mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

Für die Croutons:

Butter in einer Pfanne erhitzen. Toastbrot in grobe Würfel schneiden und in der Pfanne goldbraun rösten. Herausnehmen, auf einem Küchenpapier abkühlen lassen und etwas salzen.

Den Spargel mit etwas heißem Sud auf Tellern anrichten. Die Radieschen- Vinaigrette darüber verteilen, ein pochiertes Ei daraufsetzen und etwas Pfeffer darüber mahlen.

Tatjana Büttner am 25. September 2018