

Asparago tonnato mit Kapern und Kräuter-Croûtons

Für zwei Personen

Für den Spargel:

300 g grüner Spargel	1 Zitrone (Saft)	1 TL Butter
150 ml Olivenöl	1 TL Zucker	1 EL Salz

Für die Sauce:

30 g Zuckerschoten	30 g Rauke	135 g Thunfisch im Saft
150 g Crème-fraîche	1 EL Kapern	2 EL Kalamansisaft
4 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	Salz

Für die Kräuter-Croûtons:

200 g Weißbrot, ohne Rinde	1 Knoblauchzehe	20 g frische Kräuter
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die frittierten Kapern:

1 EL Kapern	5 EL Öl
-------------	---------

Für die Garnitur:

6 Cherrytomaten

Für den Spargel:

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zwei Liter Wasser mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Butter zum Kochen bringen.

Spargel sorgfältig waschen. Das untere Drittel abschälen.

Ca. 5 Minuten kochen (je nach Dicke des Spargels), abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Für die Sauce:

Rauke waschen und trocken schleudern. Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. Thunfisch abtropfen lassen und in ein hohes Gefäß geben.

Crème fraîche, 1 EL Kapern und Öl zugeben und fein pürieren. Mit Salz, Kalamansisaft und Zucker abschmecken.

Für die Kräuter-Croûtons:

Kräuter abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Knoblauch abziehen und andrücken. Weißbrot würfeln (1,5 cm-Kantenlänge) und mit der Knoblauchzehe in Butterschmalz anrösten, salzen, pfeffern und mit den feingehackten Kräutern mischen.

Für die frittierten Kapern:

Öl in einem Topf erhitzen und die Kapern darin frittieren. Mit einer Schaumkelle herausholen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Tomaten häuten und halbieren. Als Garnitur verwenden.

Thunfischcreme über dem Spargel verteilen und mit Pfeffer bestreuen.

Frittierte Kapern, Zuckerschoten und Rauke darüber streuen und sofort servieren. Kräuter-Croûtons in ein Schälchen daneben drapieren.

Helmut Schültke am 27. August 2019