

Gebratener Spargel mit Bozner Soße, Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für den bunten Spargel:

6 Stangen weißer Spargel	6 Stangen grüner Spargel	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Bozner Sauce:

3 Eier	1 Zitrone, davon Saft	2 Sardellenfilets, in Öl
1 EL Kapern	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 TL mittelscharfen Senf
1 Prise Zucker	120 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für Wildkräutersalat:

200 g gemischter Wildkräutersalat	$\frac{1}{2}$ Bund Bärlauch	1 Zitrone, davon Saft
1 TL Senf	1 Prise Zucker	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den bunten Spargel:

Den weißen Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden.

Grünen Spargel waschen und holzige Enden abschneiden ggfs. unteres Drittel schälen. In einer Pfanne Öl erhitzen und weißen Spargel hineingeben. Je nach Dicke bei mittlerer Hitze unter Schwenken 12-15 Minuten bissfest garen. In einer zweiten Pfanne ebenfalls Öl erhitzen und dort den grünen Spargel ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze bissfest garen.

Beides mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Bozner Sauce:

Eier hart kochen, abschrecken und abkühlen lassen. Dann schälen, halbieren und die Eigelbe herausholen. Eiweiß fein hacken, Eigelbe durch ein feines Sieb streichen. Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen. 2 EL Zitronensaft und Senf unter die Eigelbe mischen. Nach und nach das Olivenöl hineinträufeln lassen und mit einem Schneebesen zu einer Creme schlagen. Bei Bedarf mehr Öl verwenden als angegeben.

Kapern und Sardellenfilets fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Gehacktes Eiweiß, Hälfte des Schnittlauchs, Kapern und Sardellen unter die Sauce heben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Für Wildkräutersalat:

Wildkräuter in lauwarmem Wasser waschen, verlesen und gut abtropfen lassen. Blättchen in mundgerechte Stücke zupfen und locker in zwei Schüsseln verteilen. Bärlauch abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen. Bärlauch, 2 EL Zitronensaft, Senf, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab mixen. Kurz vor dem Servieren die Wildkräuter mit dem Dressing vorsichtig vermengen. Den gebratenen Spargel auf einem Teller anrichten, etwas Bozner Sauce darüber geben und mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen.

Wildkräutersalat in einer Schüssel daneben anrichten und servieren.

Benjamin Kofler am 17. Mai 2022