

Variationen vom Spargel

Für 2 Personen

Für die Ei-Vinaigrette:

2 Stängel glatte Petersilie	2 Stängel Estragon	3 Halme Schnittlauch
1/2 Zitrone	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Ei, hartgekocht		

Für die Kerbel-Hollandaise:

1 Bund Kerbel	3 EL Butter	100 ml Weißwein
1 EL Balsamico	2 Eigelb	Salz, Pfeffer

Für den Spargel:

500 g weißer Spargel	500 g grüner Spargel	Salz, Zucker
2,5 EL Butter	50 g Parmesan	100 g feine Weißbrotbrösel
1-2 Eier	1 EL Mehl	

Für die Vinaigrette Petersilie, Estragon und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Zitrone den Saft auspressen. Olivenöl mit Zitronensaft und den Kräutern gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Das Ei schälen, fein hacken und unter die Vinaigrette mischen. Weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Vom grünen Spargel die trockenen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Die weißen Spargelstangen in mit Salz, Zucker und 1 TL Butter gewürztem Wasser ca. 8 Minuten kochen. Da die grünen Spargelstangen in der Regel etwas dünner sind, werden sie 2 Minuten später zum Kochen mit in den Topf gegeben. Für die Kerbelhollandaise Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. 3 EL Butter in einem Topf bräunen. Weißwein, Balsamico und die Eigelbe in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse anfängt zu binden. Dann den Kessel vom Wasserbad nehmen und die flüssige braune Butter nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kerbel unterrühren. Gekochten Spargel aus dem Topf herausnehmen, abtropfen lassen. Grünen Spargel auf Küchentrepp legen, damit sie möglichst trocken werden. Weißen Spargel in ein feuchtes Tuch gewickelt warm stellen. Parmesan fein reiben und mit den Brotbröseln vermischen. Ei in einer flachen Schale verquirlen. Den grünen Spargel an den Spitzen festhalten und die Stangen in Mehl wenden, durchs gequirlte Ei ziehen und anschließend in den Bröseln mischen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die panierten Spargelstangen rundum bei kleiner Hitze braten. Weißen und grünen Spargel auf Tellern anrichten, die Enden des weißen Spargels mit der Kerbelhollandaise begießen, die Ei-Vinaigrette an die Enden des panierten grünen Spargels geben.

Vincent Klink 10. Mai 2012