

Warmes Spargel-Sandwich

Für 4 Personen

Für den Salat:

100 g Rucola	1 EL Balsamico	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Spargelsandwich:

200 g Ciabatta-Brot	4 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 kg grüner Spargel	Salz	Zucker
12 schwarze Oliven	160 g Ziegenfrischkäse-Taler	2 EL Pinienkerne
100 g Butter	1 Schalotte	80 ml Weißwein
3 Eigelb	Pfeffer	1 EL Tomatenmark

Rucola waschen und gut abtropfen lassen.

Balsamico mit Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Dressing zur Seite stellen.

Ciabatta der Länge nach halbieren und die beiden Hälften in Stücke von jeweils ca. 50 g schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Brotstücke darin von beiden Seiten goldbraun braten. Brot aus der Pfanne nehmen, diese zur Seite stellen.

Knoblauchzehe halbieren und mit der Schnittfläche über die gerösteten Brotscheiben streichen. Spargel am unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen.

Spargel in mit Salz und einer Prise Zucker gewürztem kochendem Wasser ca. 3 Minuten blanchieren.

Blanchierten Spargel abtropfen lassen und in der Pfanne, in der die Brotscheiben geröstet wurden, kurz anbraten. Oliven grob hacken.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech die Brotscheiben geben, darauf den angebratenen Spargel geben. Die Käsetaler darauflegen (evtl. längs halbieren, falls sie sehr dick sind), mit Pinienkernen und gehackten Oliven bestreuen.

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen.

Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen. Die Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotte, Weißwein und Eigelbe in einen Schlagkessel geben und mit einem Schneebesen über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen, bis die Mischung dicklich wird. Dann die flüssige Butter nach und nach unter den Eischaum rühren. Die Sauce mit Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker würzen. Das Tomatenmark in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel glattrühren und dann unter die Sauce rühren.

Die Brot kurz in den vorgeheizten Ofen geben und den Käse warm werden lassen, aus dem Ofen nehmen, auf Teller geben und mit der Sauce überziehen.

Rucola mit dem Dressing marinieren und neben den Broten anrichten.

Martin Gehrlein am 02. Juni 2020