

Marinierter Spargel-Salat mit gebackenen Wachtel-Eiern

Für zwei Personen

Für den Spargelsalat:

500 g weißer Spargel

1 Ei

2 EL weißer Balsamico

Salz

1 EL Zucker

1 EL Butter

150 ml Rapsöl

schwarzer Pfeffer

1 Zitrone

1 EL Senf

Zucker

Für die gebackenen Wacheleier:

8 Wacheleier

Paniermehl

1 Ei

100 g Mehl

Für die Garnitur:

Kapuzinerblüten

Shisokresse

Für den marinierten Spargelsalat die Spargelstangen schälen und einen Zentimeter vom Ende abschneiden. Anschließend die Spargelstangen im siedenden Wasser mit dem ausgepressten Saft einer Zitrone, der Butter, Salz und Zucker blanchieren.

Ein Dressing herstellen aus etwa 300 von 400 Milliliter des Spargelwassers, dem Senf, dem Ei und dem weißen Balsamicoessig. Das Rapsöl anschließend vorsichtig dazu laufen lassen und mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz, Zucker sowie Pfeffer abschmecken. Die noch heißen Spargelstangen hineingeben und darin ziehen lassen. Gerne auch über Nacht ziehen lassen.

Für die gebackenen Wacheleier diese maximal zwei Minuten kochen. Eine Panierstraße aufbauen aus jeweils Mehl, Ei und Paniermehl. Anschließend die Eier im Mehl, verquirlten Ei sowie Paniermehl wenden und in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Den marinierten Spargelsalat mit den gebackenen Wacheleiern auf Tellern anrichten, mit den Kapuzinerblüten sowie der Shisokresse garnieren und servieren.

Nelson Müller am 24. Juni 2015