

# Spargelfeld mit gebackenem Wachtelei, Zwiebelerde

**Für zwei Personen**

**Für den Spargel:**

4 Stangen weißer Spargel	1 Limette, Abrieb	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

**Für die Spargel-Coulis:**

200 g Spargelabschnitte	80 g Butter	100 g Crème Fraîche
50 ml Spargelfond	10 g Sauerampfer	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für das gebackene Wachtelei:**

4 Wachteleier	200 g feines Pankomehl	Öl
---------------	------------------------	----

**Für die Zwiebelerde:**

10 g Röstzwiebeln	20 g ungezuckerte Cornflakes	50 g Pflanzenkohle-Pulver
-------------------	------------------------------	---------------------------

**Für die Garnitur:**

Veilchenblüten	Kresse
----------------	--------

**Für den Spargel:**

Den weißen Spargel schälen und zurechtschneiden. Die Abschnitte für den Coulis beiseitestellen. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und ebenfalls zurecht schneiden. Beide Sorten separat in kochendem Salzwasser garen und in Eiswasser abschrecken. In Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb würzen.

**Für die Spargel-Coulis:**

Butter erhitzen und Spargelabschnitte darin anbraten. Mit dem Spargelfond ablöschen und mit Salz und Zucker würzen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 6-7 Minuten weich dünsten. Fond ohne Deckel fast ganz einkochen. Spargel abkühlen lassen. In einem Mixer fein pürieren, und durch ein Sieb streichen. Crème Fraîche mit Sauerampfer fein mixen und zu dem Spargelpüree geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken **Für das gebackene Wachtelei:**

Öl in der Fritteuse oder in einem Topf erhitzen. Wachteleier mit einem Sägemesser vorsichtig aufsägen. In feines Pankomehl legen und mit etwas Pankomehl bedecken. In heißem Öl kurz frittieren.

**Für die Zwiebelerde:**

Alle Zutaten in einem Mixer fein zerkleinern.

**Für die Garnitur:**

Kresse zupfen. Gericht mit Kresse und Blüten garnieren.

Nelson Müller am 25. April 2024