

Spargel - Mikado

Für 4 Personen

1,5 Bund Spargel, grün	6 cl Olivenöl	2 Zehen Knoblauch
2 Zweige Rosmarin	2 Schalotten	3 cl Weißweinessig
8 cl Brühe	1,5 TL Honig	200 g Chorizo
1 EL Mehl	Pfeffer, schwarz	Puderrucker
Salz		

Die Hälfte vom grünen Spargel beiseite legen. Großzügig von der einen Hälfte die Spargelspitzen sieben Zentimeter lang abschneiden, in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl und einer Prise Salz langsam braten, so dass die Spargelstücke garen und parallel dazu leicht bräunen. Kurz vor dem Servieren etwas Knoblauch sowie Rosmarinnadeln von einem Zweig hinzugeben, kurz durchschwenken und mit etwa einer Messerspitze Puderrucker bestäuben, so dass die Spargelspitzen karamellisieren. Von der anderen Hälfte des Spargels ebenfalls die Spitzen abschneiden, diese nun in mit Salz gewürztem Wasser kurz blanchieren. Wenn sie weich sind herausnehmen und kurz in Eiswasser abschrecken. Anschließend gut abtropfen lassen. Parallel dazu zwei Schalotten in feinste Würfel schneiden, in einem kleinen Töpfchen kurz mit etwas Olivenöl anschwitzen, mit dem Weißweinessig ablöschen, mit etwas Brühe auffüllen und kurz köcheln lassen. In dem noch heißen Essig-Brühe-Sud die Spargelspitzen einlegen, mit Salz abschmecken und mit Olivenöl abrunden, so dass eine klassische Vinaigrette entsteht, in der der Spargel nun marinieren kann. Mit ein paar Tropfen Honig leicht süß abschmecken und circa fünf Minuten ziehen lassen. Die Chorizo in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden (Achtung – vorher die Haut abziehen), die Scheiben von beiden Seiten mehlieren und in der Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten leicht knusprig braten. Zum Anrichten die abgetropften Spargel dekorativ auf eine Platte legen, die gerösteten Rosmarinnadeln dazu geben, die Vinaigrette etwas darüber träufeln, einen Esslöffel Honig leicht mit schwarzem Pfeffer verrühren, darüber träufeln und nun mit den gerösteten Chorizoscheiben ausgarnieren.

Alexander Herrmann am 10. Dezember 2010