

Salat von weißem Spargel und Sauerampfer

Für 4 Personen

2 EL Semmelbrösel	400 g weißer Spargel	3 EL Rapsöl
Meersalz, weißer Pfeffer	Zucker	1 Zitrone, unbehandelt
3 Aprikosen (frisch oder getrocknet)	2 Eier	1 Bund Sauerampfer
1 TL Senf	3 EL braune Butter	essbare Blüten

In einer Pfanne ohne Fett die Semmelbrösel goldbraun rösten. Spargel schälen, in schräge Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 3 EL Rapsöl bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und in eine Schüssel geben. Die Zitrone abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Spargel mit Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken. Die Aprikosen fein würfeln und unter den Spargelsalat rühren. Die Eier 5 Minuten in der Schale kochen, kurz in Eiswasser abschrecken und noch warm pellen, dann mit einer Gabel grob zerdrücken. Den Sauerampfer abspülen, trocken schütteln und in sehr feine Streifen schneiden. Sauerampfer, mit dem Senf, den Semmelbröseln und der braunen Butter unter das zerdrückte Ei heben. Spargelsalat auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Anschließend die Eimasse darauf anrichten. Nach Belieben mit essbaren Blüten garnieren.

Michael Kempf am 31. Mai 2013