

Spargel-Salat mit gefüllten Morcheln

Für 4 Personen

Vinaigrette:

2 Schalotten, länglich	1 EL Senf	100 ml Walnussöl
50 ml Sherry-Essig	20 ml Himbeeressig	

Morcheln:

20 Spitzmorcheln, mittelgroß	1 Poulardenbrust	200 ml Sahne
1 Bund Kerbel	1 Bund Estragon	150 ml Geflügelfond
20 ml Sherry, cream	50 g Nussbutter	Muskatnuss
Pfeffer	Salz	

Salat:

1 Zitrone, unbehandelt	300 g Spargel, grün	300 g Spargel, weiß
8 Kirschtomaten	1 Bund Kerbel	1 Bund Estragon
50 g Pinienkerne, geröstet	Salz	Zucker

Vinaigrette:

Die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Mit Senf, Walnussöl, Sherry- und Himbeeressig vermengen.

Morcheln:

Die Morcheln putzen. Aus der Poulardenbrust mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss eine Farce herstellen. Kerbel und Estragon hacken und unter die Farce heben. Mit einem Spritzbeutel in die Morcheln spritzen. In Geflügelfond mit einem Schuss Sherry pochieren und in der Nussbutter anschließend leicht nach braten.

Salat:

Die Zitronen-Schale abreiben. Den Spargel schälen, die Enden großzügig abschneiden und dann mit dem Sparschäler immer weiter „schälen“, und so Spargelnudeln herstellen. Mit Salz und Zucker marinieren, geviertelte Kirschtomaten und Zitronenabrieb hinzugeben und ziehen lassen. Restlichen Kerbel und Estragon hacken und den Salat damit abschmecken. Beim Anrichten den marinierten Spargel mit Vinaigrette vermengen, mit gerösteten Pinienkernen bestreuen und die Morcheln darauf anrichten.

Mario Kotaska am 14. Mai 2010