

Marinierter Spargel

Für 4 Personen

1 Zitrone	1 Orange	500 g Spargel, weiß
2 Schalotten	1 EL Senf	1 Ei
2 EL Balsamico, weiß	80 ml Öl	1 Bund Schnittlauch
Pfeffer	Zucker	Salz

Den Saft der Zitrone und Orange auspressen. Die Spargelstangen schälen und circa einen Zentimeter vom Ende abschneiden. Im Anschluss die Spargelstangen in Zitronen- und Orangenwasser circa sieben bis acht Minuten blanchieren. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und mit Senf, Spargelfond, Eiweiß und Essig mixen. Das Öl anschließend vorsichtig dazu laufen lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und dann die noch heißen Spargelstangen hinein geben und für einige Zeit (am besten über Nacht) darin ziehen lassen. Den Schnittlauch kurz blanchieren und jeweils drei Spargelstangen damit zu einem Bund zusammenzubinden.

Nelson Müller am 13. Mai 2011