

# Avocado-Orangen-Spargel-Salat mit Hummer-Mayonnaise

**Für 4 Personen**

**Soße:**

3 TL Senf	6 Eier, sehr frisch	425 ml Traubenkernöl
6 Tomaten	10 Stängel Estragon	9 EL Hummerfond
Pfeffer	Salz	

**Salat:**

4 Orangen, unbehandelt	2 TL Honig	1 EL Dijon-Senf
100 ml Melforessig	50 ml Cherryessig	250 ml Traubenkernöl
1 kg Spargel	2 Avocados, nicht zu reif	Blätter, grün
Tabasco	Piment-d'Espelette	Schnittlauch
Pfeffer	Salz	

Soße:

Senf und Eigelb miteinander verrühren. Das Öl ganz langsam, unter ständigem Rühren in feinem Strahl hinzu gießen. Die Tomaten überbrühen, abziehen und halbieren. Die Kerne hinaus nehmen und das Tomatenfleisch in Würfel schneiden. Die Estragonblättchen in Streifen schneiden und mit den Tomaten zu der Mayonnaise geben. Nun noch so viel Hummerfond hinzugeben, bis die richtige Konsistenz entsteht.

Salat:

Alle vier Orangen auspressen und von zweien die Schale klein reiben, dann zwei Teelöffel Honig hinzugeben und zur Hälfte einkochen, etwas abkühlen lassen. Den Senf und beide Essigsorten hinzufügen und langsam das Traubenkernöl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Piment d'Espelette abschmecken und einmal mit dem Stabmixer durchgehen. Spargel schälen, schräg in kleine Scheiben schneiden und etwas salzen. Den Spargel zwei bis drei Stunden wässern, mit der Vinaigrette marinieren und etwas Schnittlauch drüber streuen. Anschließend die Avocado in kleine Spalten schneiden und mit den grünen Blättern unter den Spargelsalat heben.

Lea Linster am 09. September 2011