

Babyspargel-Salat an Enten-Brust in Zitronen-Butter

Für 4 Personen

400 g Babyspargel, grün	1 Barberie-Entenbrust	4 Eier
500 ml Gemüsebrühe	250 g Butter	210 ml Olivenöl
100 ml Balsamico-Essig	2 EL Honigsenf	1 EL Sahne-Meerrettich
1 Zitrone	Salz	Pfeffer, schwarz
Zucker		

Die Zitrone schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Entenbrust waschen und trockentupfen. Die Fetthaut abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Würfel in eine Pfanne geben, bei mittlerer Hitze auslassen und anschließend zum Abtropfen auf ein Küchentuch legen. Die Eier hart kochen, pellen und halbieren. Nun das Eigelb herauslösen und fein hacken. Für die Salatsoße 200 Milliliter Olivenöl, Essig, Honigsenf und Sahne-Meerrettich mit einem Schneebesen so lange verrühren, bis eine sämige Crème entsteht. Das feingehackte Eigelb dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Vom Spargel die trockenen Endstücke abschneiden. Anschließend den Spargel in der Gemüsebrühe mit einer Messerspitze Butter kurz blanchieren und im Anschluss zum Trocknen auf ein Tuch legen. Die Entenbrust in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit der restlichen Butter, dem übrigen Öl und den Zitronenscheiben von beiden Seiten scharf anbraten. Zum Schluss die gebratenen Entenbrustscheiben auf einem Teller anrichten, den Spargel in kleinen Bündchen darüberlegen und mit der Salatsoße übergießen.

Horst Lichter am 03. April 2010