

Spargel-Salat

Für 4 Personen:

1 - 2 Bund weißer Spargel	2 Stk. Eigelb	1 ganzes Ei
1 EL Senf	1 Stk. Zitrone	1 Bund Schnittlauch
100 ml Sonnenblumenöl	100 ml Rapskernöl	2 EL Naturjoghurt
1 Schuss Weißweinessig	Salz, Zucker	

Den Spargel schälen und die holzigen unteren Enden etwa 1 bis 2 cm abschneiden.

Gesalzenes Wasser mit einer Prise Zucker in einem großen Topf auf dem Herd zum Kochen bringen, den Spargel hineingeben (es sollte nur so viel Wasser im Topf sein, dass der Spargel gerade bedeckt ist) und bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 10 bis 12 Minuten langsam gar ziehen lassen.

Anschließend herausnehmen, ausdampfen lassen, in schräge Stücke schneiden und in eine Schüssel füllen.

Den Kochfond des Spargels großzügig mit Weißweinessig und ggf.

nochmals einer Prise Salz abschmecken, etwas abkühlen lassen und den Spargel mit einem Schuss davon marinieren.

Den restlichen Kochfond für später aufheben.

Den Schnittlauch in feinste Ringe schneiden.

Das ganze Ei mit den Eigelben und dem Senf in einem hohen Mixbecher mischen. Langsam unter ständigem Mixen mit einem Pürierstab die Öle einlaufen lassen und so eine Mayonnaise aufmixen.

Alternativ das gesamte Öl vorsichtig zu Ei und Senf in den Mixbecher geben und dann mit dem Pürierstab, bei voller Leistung, ganz langsam nach oben mixen, bis die Masse vollständig emulgiert ist.

Anschließend den Naturjoghurt unterheben, mit Salz und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken, mit 3 bis 4 EL des abgekühlten Spargelfonds mit einem Schneebesen leicht schaumig aufrühren und den Schnittlauch unterrühren.

Die marinierten Spargelstücke auf Tellern anrichten, mit der schaumig-dickflüssigen Joghurt-Schnittlauch-Creme übergießen und servieren.

Alexander Herrmann am 07. Mai 2021