

Spargel-Tomaten-Salat mit gebackenen Tomaten-Samosas

Für vier Portionen

2 Bund weißen Spargel	4 Strauchtomaten	1 rote Zwiebel
50 g Pinienkerne	1 Eigelb	1 TL Senf
150 ml Rapsöl	1 unbehandelte Zitrone	2 TL Honig
100 g getrocknete Tomaten	1 TL Dijonsenf, grob	2 EL Semmelbrösel
1 Bund Schnittlauch	2 EL Weißweinessig	12 Wan Tan Blätter
ca. 500 ml Rapsöl	1 Schale Basilikumkresse	

Den Spargel waschen, schälen und Enden abschneiden. In einem Dämpftopf über kochendem Wasser 15 Minuten dämpfen.

Die Tomatenhaut einritzen, Blütenansatz herausschneiden und in kochendem Wasser eine halbe Minute kochen. Herausheben und in Eiswasser abschrecken.

Die Tomaten häuten, vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Eigelb und Senf in einer Schüssel verrühren. Das Rapsöl langsam zugeben und unterschlagen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Zitronenschale fein abreiben und zugeben. Den Saft der Zitrone auspressen.

Die Mayonnaise mit Honig, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Tomaten, Zwiebeln und Pinienkernen in eine Schüssel geben und mit der Mayonnaise mischen. Gut durchziehen lassen und ggf. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Füllung der Samosas die getrockneten Tomaten fein hacken und zusammen mit dem Senf, den Semmelbröseln, Schnittlauch und Weißweinessig vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je einen Teelöffel Füllung auf jedes Wan Tan Blatt geben, die Ränder mit Wasser einstreichen und zu Dreiecken zusammenfalten. Das Rapsöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Taschen darin goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Den Spargel auf eine Platte legen, den Salat darauf geben und die Samosas am Rand verteilen. Mit kleinen Basilikumblättchen garnieren.

Johann Lafer am 24. September 2016