

Gebratener grüner Spargel

Für 2 Portionen

12 Stangen grüner Spargel	2 Strauchtomaten	2 Zweige Rosmarin
1 Zitrone	3 Eigelbe	150 ml Rapsöl
3 EL Olivenöl	Weißweinessig, Salz	

Tomaten in kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren, in kaltem Wasser (am besten Eiswasser) abschrecken, die Haut abziehen, Tomaten vierteln, Kerngehäuse und Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Vom Spargel die unteren zwei Drittel schälen, die Spargelstangen schräg in etwa 2 cm lange Stücke schneiden, mit Olivenöl in eine große beschichtete Pfanne geben, salzen und braten. Wenn die Stangen eine hellbraune Farbe erreicht haben, 1 EL Butter zugeben, aufschäumen lassen, Rosmarinnadeln darin knusprig braten und zuletzt Tomatenwürfel zugeben. Das Ganze kurz durchschwenken und mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken. 3 Eigelb, eine Prise Salz und einen großzügigen Spritzer Essig in einen Mixbecher füllen, mit Hilfe eines Pürierstabes zu einer Mayonnaise aufmixen und mit Salz und ggf. etwas Essig abschmecken. Rapsölmayonnaise auf zwei Tellern verstreichen, den gebratenen Spargel darauf anrichten und mit der aromatisierten Butter umträufeln.

Alexander Herrmann am 02. Mai 2014