

Roher Carabinero mit Spargel-Salat, Safran-Vinaigrette

Für zwei Personen

2-4 Carabineros	1 Bund weißer Spargel	1 Zitrone
2 Limetten	2 Schalotten	1 g Safranfäden
100 g Sauerrahm	100 ml Olivenöl	50 ml Spargelessig
1 Schälchen Kresse	Cayennepfeffer	Zucker, Meersalz

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Wasser in einem Topf aufkochen, mit Salz, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Spargelschalen und die Abschnitte hineingeben, vom Herd nehmen und ein bis zwei Stunden ziehen lassen. Anschließend den entstandenen Spargelfond durch ein feines Sieb passieren.

Den Spargelfond in einem Topf erhitzen, die Spargelstangen hinein geben und unterhalb des Siedepunktes bissfest ziehen lassen. Anschließend heraus nehmen und auf die Seite stellen.

Den Sauerrahm mit einer Prise Salz sowie etwas Zitronensaft abschmecken, in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Anrichten im Kühlschrank aufbewahren.

Die Carabineros aus der Schale brechen, den Darm entfernen und mit kaltem Wasser abspülen. Dann längs halbieren, in dünne Tranchen schneiden und auf einem tiefen Teller mit etwas Limettenabrieb, Meersalz und einer Prise Cayenne würzen. Anschließend mit etwas Limettensaft beträufeln und einige Minuten stehen lassen.

Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und anschwitzen. Mit dem Spargelfond ablöschen, aufkochen und mit etwas Olivenöl, Spargelessig und Safran abschmecken. Die noch bissfesten Spargelstangen in den heißen, aber nicht mehr kochenden Sud geben und wenige Minuten ziehen lassen (bis der Spargel die gelbe Farbe des Safrans angenommen hat). Anschließend herausnehmen, längs halbieren und auf zwei Tellern verteilen.

Den Spargel-Safran-Sud mit einer Prise Salz und einem Schuss Spargelessig abschmecken und einen Schuss Olivenöl mit Hilfe eines Schneebesens hineinrühren.

Die Carabineros-Tranchen auf dem Spargel verteilen, alles mit der Spargel-Safran- Vinaigrette beträufeln, einige Tupfen Zitronen-Sauerrahm dazwischen setzen und mit frischer Kresse garnieren.

Alexander Herrmann am 17. April 2015