Kochen mit Klausi

Gemischter Spargelsalat

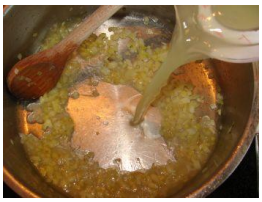
Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- je 500 g weißer & grüner Spargel, Pfeffer, 1 TL Salz, Zitronensaft,
- Zucker, ½ Zwiebel, 2 EL Essig, 4 EL Sonnenblumenöl, 5 EL Butter,
- 2 hart gekochte Eier, Petersilie, Schnittlauch, Baguette oder Ciabatta

Zubereitung:

1. Spargel-Endstücke abschneiden. Weißen Spargel vom Kopf her, grünen Spargel am Fußende schälen u. in mundgerechte Stücke schneiden. Weißen Spargel in Wasser mit Zitronensaft, 1 TL Zucker, Salz u. 1 TL Butter 4 Min. kochen, grünen Spargel mit weißen Spitzen zugeben u. 3 Min. mitkochen. Grüne Spitzen zugeben, weitere 2 Min. garen. Spargel abgießen (Sud aufheben), abtropfen lassen, mit 2 EL Butter in einem Topf 2-3 Min. leicht anbraten u. in eine Schale geben.

2. Zwiebeln in der restl. Butter glasig dünsten, mit 150 ml Sud ablöschen u. auf die ½ reduzieren. In eine Schale geben, mit Essig, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker, 4 EL Öl u. den Kräutern zu einer Vinaigrette verrühren. Eier klein hacken.



3. Den Spargel mit gehacktem Ei bestreuen u. mit der Vinaigrette beträufeln. Mit Baguette oder Ciabatta genießen.

Tipp des Chaoten: *Dazu schmeckt ein kalter Weißwein.*

Erstellt von Klausi am 14.05.2013