

Kochen mit Klaus

Spargel-Salat

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 500 g weißer Spargel, Pfeffer, Salz, Zucker, 4 EL Butter, ½ Zwiebel,
- 2 EL Essig, Limettensaft, Raps-Öl, 1-2 Scheiben Toast, 2 cl Sherry,
- 1-2 EL TK-Schnittlauch, 1 gekochtes Ei, 6-8 Radieschen

Zubereitung:

1. Spargel schälen, in Stücke schneiden. In Wasser mit Zitronensaft, Zucker, Salz u. 1 TL Butter bissfest kochen, aus dem Wasser nehmen u. abkühlen lassen. Etwas Sud abnehmen u. in einem Topf auf die ½ reduzieren. Davon 5 EL abnehmen, mit Essig, Limettensaft, Salz, Pfeffer, Zucker u. 4 EL Rapsöl zu einer Vinaigrette verrühren.



2. Toastbrot entrinden u. in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter schmelzen. Die Toastwürfel hineingeben u. bei mittlerer Hitze unter Schwenken solange anrösten, bis die Croutons goldgelb sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen u. etwas salzen. Radieschen in feine Scheiben u. Ei in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch, Ei u. Radieschen unter die Vinaigrette heben.



3. Spargel kurz in einer heißen Pfanne mit Rapsöl anschwitzen, mit Sherry ablöschen u. noch warm in die Vinaigrette geben. Salat abkühlen lassen. Zum Schluss die Croutons darüber geben.



Tipp des Chaoten: Dazu Baguette oder Ciabatta servieren.

