



## Spargel mit Kräutervinaigrette und Ei

### Zutaten:

#### Spargel:

24 Stangen Spargel HK 1, weiß  
1,5 l Wasser  
30 g Butter  
Salz  
Prise Zucker

#### Kräutervinaigrette mit Ei:

3 Bio-Eier  
1 TL Dijon Senf, mittelscharf  
2 cl Balsamessig, weiß  
4 cl Spargelfond  
Salz  
Pfeffer, weiß aus der Mühle  
2 EL Kerbel, fein geschnitten  
2 EL Blattpetersilie, fein geschnitten  
1 EL Basilikum, fein geschnitten  
2 EL Schnittlauchrollen, fein geschnitten  
1 TL Abrieb von der Bio- Zitrone  
4 cl Olivenöl  
6 Radieschen  
Kräuter zum Garnieren in Eiswasser:  
z.B. Kerbel, Blattpetersilie

Rezept für 4 Personen

### Zubereitung:

Die weißen Spargelstangen schälen. Ein Liter Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen lassen und den weißen Spargel darin etwa 10 Minuten lang kochen. Mit einer Schaumkelle den gekochten Spargel aus dem Spargelwasser nehmen und beiseite stellen. Sobald der Spargelfond abgekühlt ist, die gekochten Spargelstangen wieder in den Fond legen.

Für perfekte hartgekochte Eier ist folgendes wichtig: die Eier kalt in einen Topf legen und mit warmen Wasser aufzufüllen. Das Wasser zum Kochen bringen und 10 Minuten lang köcheln lassen. Anschließend die Eier im kalten Wasser abschrecken. Springt ein Ei beim Kochen auf, dann einen Schuss Essig in das köchelnde Wasser geben und weiter kochen. Die Eier schälen, halbieren und grob hacken.

In einer passenden Schüssel den Senf und Spargelfond mit dem Essig, Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle glatt rühren. Die Kräuter waschen. Petersilie und Basilikum von den Stielen zupfen und auf Küchentrepp abtupfen. Alle Kräuter sortenrein fein schneiden und in den Vinaigrette zusammen mit den Abrieb der Bio- Zitrone dazu geben und alles miteinander verrühren. Das Olivenöl unterrühren und 15 Minuten lang ruhen lassen.

Die Radieschen putzen, waschen, zuerst in Scheiben und dann in feine Streifen schneiden.

Die Kräuter zum Garnieren (wo nötig abgezupft) in Eiswasser kurz legen und dann mit Küchentrepp abtupfen. Eventuell die Kräutervinaigrette nochmals mit Salz und Pfeffer aus der Mühle nachwürzen.



### Anrichten:

Den noch lauwarmen Spargel aus dem Sud nehmen, auf einem ovalen Porzellangeschirr anrichten und die Vinaigrette darüber geben. Die gehackten Eier über den Spargelsalat verteilen, mit Radieschenstreifen und Kräutern garnieren.