

Rezepte

Roh Mariniertes Spargelsalat | Estragon | Coppa di Parma | Apfel | gepickelte rote Zwiebel

Rezept für 4 Personen

1,5 kg Spargel, geschält	2 Äpfel, 1 Limette
1 Bd Estragon	1 EL Honig
200 g Coppa di Parma	100 g gepickelte rote Zwiebel

Spargel schräg in feine Scheiben schneiden, mit Zucker, Salz, Limettensaft, weißem Pfeffer und Olivenöl marinieren und eine halbe Stunde ziehen lassen. Coppa di Parma und Estragon in feine Streifen schneiden; Apfel schälen und würfeln und mit Riesling und einem EL Honig einkochen; Spargel abtropfen lassen mit dem Coppa di Parma und Estragon mischen, Apfel und gepickelte rote Zwiebel darauf dekorieren

Gebratener grüner Spargel | Peccorino | Pinienkerne | Dotter | Sesam

Rezept für 4 Personen

1,5 kg grüner Spargel	50 g geröstete Pinienkerne
2 EL Sesam-Öl, 1 EL Sesam geröstet	4 getrocknete Dotter
200 g Peccorino	50 ml Oliven-ÖL

Vom grünen Spargel den unteren, holzigen Teil abschneiden dann in Olivenöl anbraten, in einer Schüssel mit Sesamöl, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und geröstetem Sesam mischen; Peccorino grob darüber hobeln, Dotter fein darüber hobeln, Pinienkerne als Dekoration darüber streuen

Spargel im Backpapier | Bärlauch-Mayonnaise | frittierte Pfannkuchenstreifen | Zitronen-Melisse

Rezept für 4 Personen

1,5 kg Spargel, geschält	100 ml Rapsöl
50 ml Bärlauch-Öl	1 Pfannkuchen in Streifen
3 Eigelb	1 Bd Zitronen-Melisse
Saft einer ½ Zitrone	Salz, Zucker, weißer Pfeffer

4 Portionen Spargel, salzen, zuckern und ins Backpapier einpacken, zuheften; im Backofen bei 160°C ca. 20 min garen; Dotter, Zitronensaft, Salz, Zucker, Pfeffer mischen, Öl einmontieren bis eine Mayonnaise entsteht, dann Bärlauch-Öl dazu geben, Pfannkuchen streifen in Rapsöl oder Butterschmalz goldgelb frittieren, abtropfen; Backpapier aufschneiden, Mayonnaise über den Spargel geben, frittierte Pfannkuchen-Streifen darauf geben und mit Zitronen-Melisse dekorieren.