

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, den 17.05.2021

Zwei Spargelsalate grün und weiß

Für 4 Personen

Zutaten

Für den weißen Spargelsalat

800 g Kartoffeln, Drillinge
etwas Salz
4 Eier (Größe M)
400 g Spargel, weiß
etwas Zucker
1 Zitrone, Saft davon
2 Zwiebeln, rot
1 Bund Frühlingszwiebeln
4 Cornichons
3 Eigelb (Größe M)
1 TL Senf
200 g Butterschmalz, lauwarm
125 ml Crémant, Prosecco, Sekt oder Mineralwasser
etwas Pfeffer

Für den grünen Spargelsalat

2 Bund Spargel, grün
1 Bund Radieschen
1 Bund Dill
20 g Sonnenblumenkerne
1 TL Senf
1 TL Honig
3 EL Balsamessig
6 EL Rapsöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
2 EL Butter



Zubereitung

- Für den weißen Spargelsalat** Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Abgießen, ausdämpfen lassen (am besten zwei bis drei Stunden oder einen Tag vorher) und die Schalen abziehen. Eier anpieksen und ca. 10 Minuten garen, abgießen, kalt abbrausen und schälen. Spargel putzen, schälen und evtl. dritteln. Spargel in Wasser, mit etwas Zucker und 1 TL Zitronensaft ca. 10 Minuten bissfest garen.
- Inzwischen Kartoffeln in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und abkühlen lassen. Eier in Achtel schneiden.
- Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, abbrausen und klein schneiden. Cornichons ebenfalls würfeln. Die vorbereiteten Zutaten, bis auf die Eier, in einer Schale vorsichtig mischen.
- Eigelbe in eine Schale geben und über einem heißen Wasserbad leicht cremig schlagen. Senf unterrühren und weiter schlagen, bis eine leichte Bindung entsteht. Butterschmalz nach und nach unterschlagen bis eine cremige Masse entsteht. Danach Crémant und übrigen Zitronensaft nach und nach unterrühren, bis eine cremige Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Kartoffel-Mix vorsichtig mischen
- Spargel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Mit den hart gekochten Eiern unter den Kartoffelsalat heben. Abschmecken und servieren.

6. **Den grünen Spargel putzen**, die holzigen Enden entfernen und abbrausen. Spargel dritteln. Radieschen putzen, abbrausen und in dünne Scheiben hobeln. Dill abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
7. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.
8. Senf, Honig, Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
9. Butter erhitzen. Spargel darin ca. 2-3 Minuten anbraten und lauwarm abkühlen lassen.
10. Spargel, Radieschen und Dill mit dem Dressing mischen und abschmecken. Sonnenblumenkerne darüber streuen und servieren.