



GRÜNER SPARGELSALAT MIT ERBSENCREME, KICHERERBSEN

Knackiger Spargelsalat kombiniert mit frischer Erbsencreme. Für den besonderen Biss sorgen noch Kichererbsen.

GRÜNER SPARGELSALAT
1 kg grüner Spargel
1 EL Zucker, Salz
1 EL Butter
weißer Balsamico

100 g Butter
Salz, Pfeffer
Piment d'Espelette
Sherry-Essig

400 g Erbsen
50 ml Noilly Prat
100 ml Sahne
2 EL Mascarpone
3 Minzeblätter
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
Apfel-Balsamessig

SPARGELFOND
200 g Spargelabschnitte
200 ml Gemüsefond

ERBSENCREME
1 Schalotte
2 EL Butter

GRÜNER SPARGELSALAT

Den Spargel schälen. Wasser in einem Topf aufkochen, mit Zucker und Salz würzen. Den Spargel darin bissfest kochen. Im Eiswasser abschrecken und die Hälfte vom Spargel in beliebige Stücke schneiden, die andere Hälfte beiseitegeben. Mit dem Kochsud und Butter glacieren. Mit Salz würzen und mit Balsamico verfeinern.

SPARGELFOND

Spargelabschnitte mit Gemüsefond fein mixen, in einem Topf aufkochen und passieren. Die klare Spargelflüssigkeit mit der kalten Butter montieren und mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken, mit Essig verfeinern.

ERBSENCREME

Gewürfelte Schalotte farblos mit Butter anschwitzen, Erbsen beigeben, mit Noilly Prat ablöschen und mit Sahne aufgießen. Mit Mascarpone verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Essig und Minzeblätter hinzugeben. Fein mixen und passieren.

SPARGELFÄCHER

Die Hälfte vom bereits gekochten Spargel (siehe oben) mit der Aufschnittmaschine der Länge nach fein schneiden. Zu einem Fächer auf ein Backpapier legen und in beliebiger Größe ausstechen. Mit einer leichten Vinaigrette marinieren.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Frische Erbsenkresse dazugeben. Mit dem Spargelfond und geräuchertem Olivenöl verfeinern. Frisch gekochte Kichererbsen darüberstreuen.