



## Unser Rezept der Saison – Sommer 2018

### **Marinierter Schrobenshausener Spargel mit Schnittlauch-Tomatenvinaigrette, Prosciutto und pochiertem Ei Florentine**

#### **ZUTATEN**

- 500 g weißer (Schrobenshausener) Spargel
- 2 Fleischtomaten
- 0,25 l Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 0,15 l Olivenöl (oder Rapsöl)
- 2 EL Tomatenessig (oder Sherryessig)
- Prise Salz, Prise Zucker, Pfeffer aus der Mühle
- Schnittlauch



#### **Zubereitung:**

- Spargel schälen und in Salzwasser 8 – 15 Min. weich kochen (je nach Wunsch des Gargrades) abschrecken und lauwarm mit der Vinaigrette marinieren
- Ei im Essigwasser wachweich pochieren, auf Spinat anrichten und mit Hollandaise gratinieren
- als Dekoration einen Speckchip im Ofen bei 160 Grad knusprig backen

#### **Zubereitung Vinaigrette:**

- Gemüsebrühe, Olivenöl und Tomatenessig in einen Topf geben und um 1/3 einkochen
- Die Zwiebel würfeln, die Fleischtomaten blanchieren, häuten, entkernen und ebenfalls gewürfelt hinzugeben
- Abschmecken, Schnittlauch dazu und warm den Spargel marinieren

Dazu empfehle ich Prosciutto di Parma oder Prosciutto San Daniele oder einen schönen Kantenschinken.

Dieser Salat kann am Vortag vorbereitet werden, oder auch sofort lauwarm verspeist werden.

**Ein gutes Gelingen wünscht Küchenchef Maurice Kirchner**

**– und GUTEN APPETIT!**