



Unser Rezept der Saison – Sommer 2019

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 wachsw weich 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!