Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Spargel mit Knusper-Kräuter-Kruste und Frühlingssalat

Zutaten:

Für 4 – 6 Personen

- 1 kg Spargel, weiß
- 125 g Butter
- 150 g Semmelbrösel
- 2 Eigelbe (die übrig gebliebenen Eiweiße können eingefroren werden)
- Je 1 EL fein geschnittener Thymian, Schnittlauch, Salbei, Petersilie
- Abrieb einer 1/2 Biozitrone
- Salz und Pfeffer
- 500 g Salatmischung (Frühlingskräutermischung)

Für das Salatdressing

- 0,1 l Apfelessig
- 0,1 l Rapsöl
- 0,2 l Sonnenblumenöl oder neutrales Pflanzenöl
- 100 g Apfelmus, ungesüßt
- 0,1 l Gemüse- oder Geflügelbrühe
- 2 EL Feigensenf
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 1 Bund Basilikum
- Abrieb einer Biozitrone
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Spargel schälen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 8 Minuten bissfest kochen. Spargel mit einem Sieblöffel aus dem Kochwasser nehmen und heiß auf Küchenpapier 5 Minuten ausdampfen lassen. Gut trocken tupfen und salzen.

Für die Kräuterkruste die zimmerwarme Butter in einer Schüssel mit dem elektrischen Handrührgerät 3 Minuten schaumig aufschlagen. Anschließend Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Kräuter und Eigelb dazu mischen. Die Kräuterkruste im Kühlschrank aufbewahren.

Sobald die Spargelstangen abgekühlt sind, werden diese in eine ofenfeste Form gelegt. Die Kräuterkrustenmischung (ca. 1/2 cm dick) darauf verteilen und gut andrücken. Die Spargelstangen im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen, damit die Kruste fest wird.

Die Spargel im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Ofengrill) 4 – 5 Minuten goldbraun überbacken.

Für das Salatdressing den Apfelessig, das Rapsöl, das Sonnenblumenöl, das Apfelmus, die Brühe, den Feigensenf, den Senf sowie den gewaschenen Basilikum und den Abrieb einer Zitrone in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab fein mixen. Das Ganze etwas stehen lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing hält sich im Kühlschrank gut 1-2 Wochen.

Tipp: Den Spargel mit Frühlingssalat & Salatdressing servieren. Dazu passt etwas Kräuterquark und hartgekochte Eier.