



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Frühling
Für:
Verfasst von: Florian Huber

## Zutaten

# Gebratener Spargel

150 G	weißer Spargel
150 G	grüner Spargel
	Rapsöl
	etwas Butter
1	Zitrone
	etwas Feinkristallzucker
100 G	frischer Rucola

## **Erdbeer-Vinaigrette Apfelessig** ..... 6 EL Maiskeimöl ..... MESSERSPITZEmittelscharfer Senf ..... 1 SCHUSS Zitrone ..... 1 PRISE Zucker ..... Pfeffer aus der Mühle ..... 100 G fein gewürfelte Erdbeeren ..... fein gehackte Zwiebeln **Brotchips**

#### Zubereitung

## Gebratener Spargel

- 1. Weißen Spargel schälen.
- 2. Wasser in einen Topf geben, gut salzen, 1/2 Zitrone und Zucker dazugeben und aufkochen.

.....

dünn aufgeschnittenes Bauernbrot

- 3. Spargel in dem Sud auf kleiner Stufe etwa 10 Minuten garen lassen.
- 4. Herausnehmen und in den Kühlschrank stellen.
- 5. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen und in Salzwasser ca. 3 Minuten kochen.

Profi-Tipp: Kurz in Eiswasser gelegt, behält er seine schöne Farbe.

- 6. Vor dem Anrichten beide Spargelsorten in Öl kurz anbraten.
- 7. Anrichten: Gebratenen Spargel auf einen Teller geben, mit Erdbeer-Vinaigrette großzügig marinieren, den Rucola oben draufsetzen und die Brotchips darübergeben.

#### **Erdbeer-Vinaigrette**

- 1. Alle Zutaten sanft vermischen.
- 2. Rucola waschen und trocken tupfen.

## **Brotchips**

1. Bauernbrot dünn aufschneiden und im Ofen bei 180 °C goldbraun backen.

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2023