

Spargel ‚grün‘ mit pikantem Eierdip



Christina Richon eröffnet pünktlich zum Aprilbeginn die Spargelsaison. Das Wetter bringt frühe Köstlichkeiten. Wer Spargel in Frühlingsfarben und bei Frühlingswetter mal auf etwas andere Art geniessen möchte, ist hier genau richtig. Viel Spaß beim Nachkochen...

Zutaten

Für 4 Personen

- 1 kg grüner oder weißer Spargel
- 1 EL Butter
- Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise Zucker

Eier Sauce

- 3 Eier
- 1 fein gehackte Schalotte
- 2 fein gehackte Cornichons (oder 1 Essiggurke)

- 1 EL klein gehackte, eingelegte Kapern
- 2 EL fein gehackte Blattpetersilie
- 2 EL fein gehackter Schnittlauch
- 2 EL mildes Rapsöl
- 2 EL Weissweinessig
- 2 EL Schlagsahne
- 4 – 6 EL Naturjoghurt
- 2 TL scharfer Senf
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 – 2 Prisen Zucker
- 1 – 2 Prisen frisch gemahlene Muskatnuss

Zubereitung

Spargel waschen und schälen, holzige Enden großzügig abschneiden. Beim grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. Die Stangen in einen weiten Topf legen, knapp mit Wasser bedecken, Butter, Salz, Zitronensaft und Zucker hinzufügen. Einmal aufkochen lassen und den Spargel zugedeckt in etwa 10 – 15 Min. bei minimaler Hitze gar ziehen lassen. Weisser Spargel braucht beim Garen etwas länger.

Inzwischen für die Sauce die Eier hart kochen, abschrecken und pellen. Eigelbe auslösen, durch ein Sieb streichen. Nach und nach unter Rühren das Öl zufließen lassen. Die restlichen Zutaten dazugeben. Zum Schluss das fein gehackte Eiweiß untermischen.

Den gekochten Spargel auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit der Sauce servieren.

