

Spargel mit Knusper-Kräuter-Kruste und Frühlingssalaten



Spargel in Knusperkräuterkruste

Heute haben wir eine besondere Rezeptidee mit Spargel. Wie wäre es mit einer Knusperkräuterkruste auf dem weißem Spargel? Und dazu leichte Frühlingssalate? Als Krönung ein feines Dressing mit dem zarten Aroma von Basilikum & Zitrone?

Freund Zufall hat geholfen...

Ich hatte die Idee, als ich ursprünglich den Spargel mit überbackenen Hähnchenbrustfilet zubereiten wollte. Die Kruste war vorbereitet, der Spargel gekocht. Nur das Filet war noch nicht vorbereitet und ich hatte keine Lust mehr lange zu warten. Also habe ich die Kruste einfach auf den vorgekochten Spargel gelegt und geschwind überbacken. Das Ergebnis war überraschend. Also, manchmal hilft auch etwas Faulheit und der Zufall, um Rezepte zu entdecken. Wer es noch nicht kennt und ausprobieren möchte hat hier das Rezept für "Spargel mit Knusper-Kräuter-Kruste und Frühlingssalaten":

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 Frühlingsalat & Salatdressing servieren. Dazu passt etwas Kräuterquark und hartgekochte Eier.

