

Grünpargel mit Kräutersauce und wachweichen Eiern

Zutaten für 4 Portionen:

Sauce

1 Eigelb (M)
1–2 TL Senf, scharf
1–2 TL Weißweinessig
150 ml Rapsöl, kaltgepresst
Salz
1 großes Bund gemischte Gartenkräuter nach Wunsch (z.B. Kerbel, Petersilie, Dill, Estragon, Pimpinelle, Basilikum)
1 Beet Kresse
1 Bund Schnittlauch
150 g Schmand

Spargel

800 g Grünpargel
Salz

5 EL Rapsöl

Topping

6 Eier (M)
Salz
6 EL gehobelte Haselnüsse
2 TL Rapsöl
eine Handvoll Frisée- oder Endivien-Salat
1 Beet Kresse



Und so geht's:

Sauce: Alle Zutaten für die Mayonnaise sollten Zimmertemperatur haben. Eigelb mit Senf und Essig in einem hohen Gefäß verrühren. Mit den Quirlen des Handrührgerätes auf höchster Stufe weiter rühren, dabei das kaltgepresste Rapsöl erst tröpfchenweisen, dann in dünnem Strahl zugeben. Die Mayonnaise mit Salz würzen.

Gemischte Kräuter waschen, gut trocken, Blätter von den Stielen zupfen. Kresse abschneiden mit den übrigen Kräuterblättern im Mixer mit dem Schmand pürieren. Schmandmasse mit der Mayonnaise verrühren, mit Salz und einem Spritzer Essig abschmecken. Schnittlauch waschen, gut trocknen, in Röllchen schneiden und unterrühren.



Union zur Förderung
von Oel- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/235 97 99-0
Telefax 030/235 97 99-99
E-Mail info@ufop.de
Web www.ufop.de

INFORMATION
Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V.

Spargel: Das untere Drittel der Spargelstangen mit dem Sparschäler schälen, die Enden abschneiden und die Stangen salzen. 5 EL Rapsöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, den Spargel darin bei mittlerer Hitze 5 bis 6 Min. braten, dabei öfter wenden und durchschwenken. Leicht abkühlen lassen.

Topping: Eier einstechen und in kochendem Salzwasser 6 bis 7 Min. kochen, anschließend abgießen, kalt abschrecken, pellen und halbieren. Gehobelte Haselnüsse in 2 TL Rapsöl rösten, leicht salzen. Salat putzen, waschen und trockenschleudern.

Spargel auf Tellern mit etwas Sauce anrichten, mit Kresse und Salat garnieren. Die Eihälften darauf verteilen, alles mit Haselnüssen bestreuen und mit übriger Sauce servieren.

Copyright: UFOP