



1.147 m HOCHGENUSS

Stangenspargel pikant mariniert Kräuter-ei-vinaigrette | Kaiserstühler fenchelschinken | Meerrettich

Rezept für 4 Personen

24 Stangen	weißer Spargel, geschält
500 ml	weißer Balsamico
360 ml	Wasser
200 Gramm	brauner Vollrohrzucker
25 Gramm	Salz
5 Gramm	gelbe Senfkörner
5 Gramm	Koriandersamen
5 Gramm	Sternanis
5 Gramm	Ingwer
2 Gramm	Pfeffer

Marinierter Stangenspargel

Wasser, Essig, Vollrohrzucker, Senfkörner und Salz ca. 20 min köcheln lassen. Anschließend die Gewürze in einem Gewürzsäckchen weitere 10 min köcheln lassen. Die Spargelstangen dazugeben und nochmals aufkochen. Im Sud auskühlen lassen. Am besten 12 Stunden ziehen lassen.

Wasser, Essig, Vollrohrzucker, Senfkörner und Salz ca. 20 min köcheln lassen. Anschließend die Gewürze in einem Gewürzsäckchen weitere 10 min köcheln lassen. Die Spargelstangen dazugeben und nochmals aufkochen. Im Sud auskühlen lassen. Am besten 12 Stunden ziehen lassen.

200 ml	Spargelfond
50 ml	Distelöl
3 Stück	hartgekochte Eier in Würfe
2 Stück	geschälte Schalotten

Salz zum abschmecken
Frische Petersilie, Estragon, Schnittlauch

Kräuter-Ei-Vinaigrette

Die Schalotten in feine Würfel schneiden und mit einem Teelöffel Distelöl farblos anschwitzen. Den Spargelfond dazugeben und vom Herd nehmen. Das restliche Distelöl und die gehackten Eier dazugeben. Mit Salz abschmecken. Die feine geschnittenen Kräuter kurz vor dem servieren dazu geben.

16 dünne Scheiben geschnittenen Fenchelschinken
(oder anderen Rohschinken)
Etwas frisch geriebener Meerrettich

Zum Anrichten