

Spargel mit Schnittlauch-Vinaigrette

Für 4 Personen:

2 bis 2,5 Kg frischen Spargel

Vinaigrette:

3 EL weißer Balsamico

1 TL Zitronensaft

50 ml Spargelsud

2-3 EL Gemüsebrühe

80 ml Walnussöl

1 EL Ahornsirup

1 TL Senf

2 hart gekochte Eier

2 Stangen roher Spargel

2 Bund Schnittlauch

Salz, Pfeffer

Spargel waschen und schälen. Spargel in kochendes Wasser geben (mit etwas Salz, Zucker und ein wenig Milch). Den Spargel ca. 15-25 Minuten kochen lassen. Anschließend abgießen und etwas Sud auffangen.

Für die Vinaigrette Balsamicoessig, Zitronensaft, Spargelsud, Gemüsebrühe, Ahornsirup und Walnussöl mit einem Schneebesen verquirlen.

Die Eier und den rohen Spargel fein hacken.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Anschließend alles in die Vinaigrette rühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt: Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln, Schinken, hart gekochte Eier. Auch ein gebratenes Fischfilet oder ein Rindersteak schmecken toll dazu!