

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Frühlingsspargelsalat mit Rosa und Grünen Spargeln auf Portulak an Spargelvinaigrette mit Rosa Pfeffer

Rosa Spargeln):

1 Bund	Weisse Spargeln
½ Lt.	Wasser
½ Lt.	Rotwein
½ Lt.	Randensaft
1 Stück	Zitrone, Saft (oder eine Messerspitze Vitamin C)
1 EL	Salz
3 EL	Zucker
etwas	Salz, Pfeffer zum abschmecken

Grüne Spargeln):

1 Bund	Grüne Spargeln – im Dampfgarer garen
--------	--------------------------------------

Spargelvinaigrette mit rosa Pfeffer

2-3 Stück	Grüne Spargeln
1 EL	Butter
½ Stück	Zwiebel, fein gehackt
2 dl	Weisswein oder Prosecco
etwas	weisser Aceto Balsamico
etwas	Salz, Pfefferkörner Rosa
ca. 1 dl	Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Die Spargeln waschen und schälen. Mindestens 2cm vom Ende abschneiden. Wasser, Rotwein, Randensaft, Zitronensaft, Salz und Zucker aufkochen. Die weissen Spargeln begeben und im Randensud gar kochen. Anschliessend gut abtropfen lassen. Mit Gewürzen abschmecken.

Für die Spargelvinaigrette:

Die Spargeln putzen und auch hier 2cm vom Ende abschneiden. Anschliessend in kleine Rädchen schneiden.

Die Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit Butter anziehen. Die Spargeln beifügen – mit dem Weisswein ablöschen und die Flüssigkeit ein wenig einkochen bzw. einreduzieren lassen. In eine Schüssel geben und mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rosa Pfeffer Körner etwas zerschlagen und kurz im siedenden Wasser kochen, absieden und die Vinaigrette damit abrunden.

Tipp: Wenn man die Pfefferkörner etwas kocht, wird der Geschmack etwas abgeschwächt und weicher.