

Vorspeise

Salat von weißem und grünem Spargel mit einem 60 Minuten Ei und Parmesan

Zutaten:

50 g Baby Leaf Salat
400 g Spargel, weiß
400 g Spargel, grün
4 St. Eier
40 g Parmesan
0.1 Bund Kerbel
20 ml Balsamico, weiß
5 g Senf
0.8 St. Orange
5 g Honig
1.5 St. Tomaten
20 ml Pflanzenöl
Salz
Zucker
Pfeffer

Zubereitung:

Für das 60 Minuten Ei, dieses vorsichtig in ein 64,5° warmes Wasserbad mit Sous Vide Stab für 60 Minuten garen. Zum Anrichten, die Eier vorsichtig mit dem Messerrücken aufschlagen und in eine Schüssel gleiten lassen. Mit einem Löffel das gegarte Ei auf dem Spargelsalat setzen. Für die Vinaigrette, Senf mit Honig, hellen Balsamico und Pflanzenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Kerbel für die Deko beiseite legen. Den restlichen Kerbel fein schneiden und in die Vinaigrette rühren. Für den Salat, von weißen und grünen Spargel das untere viertel abschneiden. Den weißen Spargel schälen (Schale für die Suppe aufheben und gegebenenfalls etwas vom grünen Spargel). Beide Sorten Spargel in gleichmäßige Stücke schneiden und etwa 3-4 Minuten im siedenden Salzwasser blanchieren. Den blanchierten und abgeschreckten Spargel in eine Schüssel geben. Von der Orange, Abrieb und klein geschnittene Filets in die Schüssel geben. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse wegschneiden, die Filets in kleine Würfel schneiden und mit zum Spargel geben. Den Parmesan reiben anschließend mit zum Spargel geben. Zum Anrichten, den Salat zusammen mit der Vinaigrette vermischen und mit Ei und Kerbel garniert servieren.