

Vorspeise

Salat von Spargel, Rhabarber, Avocado mit Himbeer, Holunderblüten Espuma und Wildkräutern

Zutaten:

400 g Spargel, weiß
250 g Rhabarber
1.2 St. Avocado
0.6 St. Zwiebeln, rot
0.25 Bund Lauchzwiebeln
85 g Himbeeren frisch
45 ml Pflanzenöl
30 ml Himbeeressig Art.Nr.: 923762
30 g Agavendicksaft
1 St. Gelantine
50 ml Milch
50 ml Sahne
70 g Crème fraîche
30 ml Holunderblütensirup
40 g Wildkräuter
Salz
Pfeffer
Zucker
Fleur de Sel
1 St. ISI-Kapseln

Zubereitung:

Für den Salat, den Spargel sowie den Rhabarber und die rote Zwiebel putzen bzw. schälen und in 3 cm lange Stücke separat schneiden. Die Spargelstücke in kochendem Salzwasser kurz ankochen, sofort herausnehmen und im Eiswasser abkühlen lassen. Den Rhabarber, den Spargel und die geschnittene rote Zwiebel in eine Form geben. Eine Marinade aus 45 ml Pflanzenöl und 30 ml Agavendicksaft herstellen und diese mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Marinade über das Gemüse verteilen und im Ofen bei 180 °C etwa 5 Minuten garen. Danach aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Zum Anrichten die Avocados und Lauchzwiebeln in gleich große Stücke schneiden, in eine Schüssel geben. Mit dem Spargel, Rhabarber, roten Zwiebeln und der Marinade mischen. 30 ml Himbeeressig dazugeben und ggf. nochmals nachschmecken. Für den Holunder-Espuma ein Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die eingeweichte Gelatine vorsichtig ausdrücken und mit 50 ml Milch erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. 70 g Crème fraîche mit 50 ml Sahne, 30 ml Holunderblütensirup und der leicht erwärmten Milch verrühren. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in eine ISI-Flasche füllen, 1 Kapsel eindrehen und bis zum Anrichten im Kühlschrank stellen. Zum Anrichten den Salat in tiefe Teller geben. Oben auf den Salat etwas Holunder-Espuma dressieren. Mit frischen Himbeeren und Wildkräutern dekorieren. Fleur de Sel und frisch gemahlene Pfeffer über das Gericht verteilen.