

Hier und heute



Weißer Spargel mit flämischem Dressing

Frischer weißer Spargel mit flämischem Dressing - Spitzenköchin Julia Komp macht ein aromatisches Frühlingsrezept mit feiner Kräuternote und einem Hauch Zitrone.

Das Rezept

Weißer Spargel mit flämischem Dressing

von Julia Komp für zwei Personen

Zutaten für den Spargel

- 500 g weißer Spargel

Zutaten für den Spargelfond

- Spargelschalen
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- Saft und Schale einer Zitrone
- 1 EL Butter
- optional: ein kleines Stück altbackenes Brot zur Milderung von Bitterstoffen

Zutaten für das flämische Dressing

- 100 g Kirschtomaten, halbiert
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- optional: etwas Kerbel oder Estragon, fein geschnitten
- 2 gekochte Eier, fein gewürfelt
- 4 EL weißer Balsamico-Essig
- 4–5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Saft einer Zitrone

Zubereitung

Spargelfond vorbereiten: Die Spargelschalen mit Salz, Zucker, Zitronensaft und -schale sowie Butter in einem Topf mit Wasser aufsetzen und circa 30 Minuten ziehen lassen. Optional kann ein Stück Brot mitgekocht werden, um eventuelle Bitterstoffe zu binden. Danach die Schalen entfernen.

Spargel garen: Den geschälten Spargel in den heißen Fond geben und – mit den Köpfen nach außen zeigend – bei sanfter Hitze etwa 5 bis 10 Minuten sieden lassen, bis er bissfest ist. Nicht kochen! Die Garzeit richtet sich nach der Dicke der Stangen.

Tipp: Wenn der Spargelkopf bei angehobener Stange auf „zwei Uhr“ zeigt (leicht gebogen), ist der Garpunkt perfekt.

Dressing zubereiten: Den Balsamico-Essig mit Salz verrühren, bis eine harmonisch salzig-säuerliche Basis entsteht. Dann das Olivenöl einrühren. Anschließend Kirschtomaten, Kräuter und Eier unterheben und vorsichtig vermengen.

Anrichten: Den warmen Spargel mit dem Dressing auf einem Teller arrangieren. Nach Belieben mit etwas frischem Brot servieren.