

**Spargel mit Sauce Gribiche****Zutaten für 4 Personen**

- 1 Kilogramm Spargel
- Salz, Zucker
- ½ Zitrone
- 1 Esslöffel Butter
- 4 Eier
- 1 Esslöffel Senf
- 5-6 Esslöffel Sonnenblumen- oder Traubenkernöl
- 2 Esslöffel heller Balsamessig
- 4 Cornichons
- 1 Esslöffel Kapern
- 2 kleine Anchovis
- ¼ Bund Petersilie
- ¼ Bund Schnittlauch
- 2 Zweige Estragon
- optional ¼ Bund Kerbel

**Zubereitung**

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. In einem ausreichend großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Salz, Zucker, den Saft einer halben Zitrone und einen Esslöffel Butter hinzufügen. Den geschälten Spargel ins kochende Wasser geben und 15 bis 20 Minuten (je nach Dicke der Stangen) bei mittlerer Hitze garziehen lassen. Parallel die Eier zehn Minuten kochen und abschrecken.

Die gekochten Eier pellen, halbieren und die Eigelbe von den Eiweißen trennen. Die Eigelbe zusammen mit Senf, Öl und Essig mit dem Stabmixer zu einer Emulsion mixen. Die restlichen Zutaten (inklusive der Eiweiße) fein würfeln oder hacken und unter die Vinaigrette rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone abschmecken und zum Spargel servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

**Guten Appetit!**

Rezept: Julia Floß