

Saisonales 4-Gänge Menü von Alexander W. (Auszubildender Koch, 1. Ausbildungsjahr)

Spargel mit Tomaten Vinaigrette und Ei

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 ½ kg Spargel
- 2 Hartgekochte Eier
- 3 Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- ½ Bund Dill, fein gehackt
- ½ Bund Schnittlauch
- 6 EL Essig (Weißweinessig)
- 4 EL Olivenöl, Sonnenblumenöl geht auch
- Etwas Salz, Pfeffer; Zucker, Zitronensaft, Butter



Zubereitung:

Zuerst den geschälten Spargel kochen. Klassisch im Salzwasser mit ein wenig Zucker, Butter und milden Essig oder Zitrone.

Die Eier fein hacken und bei Seite stellen. Die Tomaten und die Zwiebel in feine Brunoise schneiden. Die Kräuter fein schneiden und zur Seite stellen.

Aus Essig, 1 Prise Zucker und dem Öl eine Vinaigrette anrühren und diese abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft. Zur Vinaigrette die Kräuter, Tomaten und Zwiebel geben und vorsichtig unterrühren.

Den gekochten, heißen und fertigen Spargel auf eine große Platte oder Teller geben. Die Vinaigrette Mischung auf den Spargel nappieren und als letztes die Eier darauf verteilen.

TIPP:

Wenn man mehrere Eier gleichzeitig schälen möchten, funktioniert dies auch mit einem einfachen Trick:

1. Schrecken Sie die Eier nach dem Kochen im Topf ab
2. Lassen Sie am besten noch etwas Wasser im Topf
3. Bedecken Sie den Topf mit dem Deckel
4. Schütteln Sie das Behältnis bis zu 30 Sekunden kräftig

Wissenswertes ...

... Brunoise ist der Fachbegriff für eine Schneideart von Gemüse

... Vinaigrette ist eine kalte Sauce aus Essig, Öl, Salz

... Beim Nappieren werden Speisen mit einer Sauce überzogen, überstrichen oder gleichmäßig übergossen