Kochrezepte vom BELLER HOF

Spargelsalat mit Champignons

Zutaten für 4 Personen:
2 Eier, 2½ EL. Zitronensaft, 1 TL. Senf, 130ml Öl, 1 EL. Crème fraîche,
1 EL. hellen Balsamicoessig, Salz, Pfeffer, 2 EL. Zucker, 1 Kopfsalat, 600g weißen Beller Spargel oder 300g grünen und 300g weißen Spargel, 250g Champignons,
1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1EL. Schnittlauch

Zubereitung:
Eier hart kochen, pellen, halbieren, Eigelb herausnehmen, durch ein feines Sieb streichen und abgedeckt bei Seite stellen.

Zitronensaft, Zucker, Senf, Essig, 100ml Öl und Crème fraîche cremig pürieren. Kräftig mit Pfeffer und Salz würzen. Eiweiß fein würfeln und unterheben.

Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Spargel schälen und in ca. 2-3cm große Stücke schneiden. Pilze putzen und halbieren. Frühlingszwiebeln putzen und in 1cm breite Ringe schneiden. Spargel im restlichen Öl in einer großen Pfanne unter Wenden leicht goldbraun braten. Pilze, Frühlingszwiebeln und gepressten Knoblauch zugeben und 3-4 Minuten braten. Herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Schüssel füllen. Mit 2/3 der Sauce mischen, 10 Minuten ziehen lassen. Die Hälfte des Schnittlauchs unterheben. Spargel und Kopfsalat auf eine Platte schichten. Mit restlicher Sauce beträufeln und mit restlichem Schnittlauch und Eigelb bestreuen.

Man kann den Spargel auch kochen, dann behält er die weiße Farbe.

Durch das Braten wird er etwas braun, ist aber würziger.

Guten Appetit!

©Beller Hof, Horbeller Str. 48, 50858 Köln, www.beller-spargel.de
©Gutshof Eichholz, Siebengebirgsstr. 38, 50389 Wesseling