

Gebratener Spargel mit Tomaten-Vinaigrette

Rezept für 4 Personen

Spargel

12 Stangen grüner Spargel
12 Stangen weißer Spargel
Ölivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer

Tomaten Vinaigrette

1 Ei
30 g Zwiebel
15 Kapern
2 reife Tomaten
1 El Petersilie
1 El Schnittlauch
2 cl Essig
1/8 Olivenöl
4 cl Wasser
Salz, Pfeffer
1 Handvoll Basilikumblätter
4 Handvoll Salat



Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Spargelstangen schälen und ca. 1 Minute blanchieren, danach sofort in Eiswasser abschrecken, abgießen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Die Spargelstangen auf einem Tablett ausbreiten und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen, gründlich vermischen und bis zum Anbraten beiseite stellen.

Zwiebeln und Schnittlauch sehr fein schneiden, Ei und Kapern gesondert fein hacken. Tomaten kurz in heißes Wasser halten, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Essig, Gewürze und Öl mit der Schneerute gut vermengen. Alle Zutaten begeben und einige Stunden kühl ziehen lassen. Zuletzt das fein geschnittene Basilikum begeben.

Eine Grillpfanne stark erhitzen. Die Spargelstangen in die Pfanne legen und 2-3 Minuten braten, bis sie leichte Grillspuren aufweisen und gerade eben gar sind. Dabei gelegentlich wenden.

Zum Anrichten die gebratenen Spargel - grüne und weiße Stangen - abwechselnd auf den Teller anrichten. Mit dem Salat dekorieren und mit der Tomaten-Vinaigrette beträufeln.