



Spargel mit Pistaziensaft und Kräutern für 4 Personen

Zutaten:

8 Stangen Spargel (dicke Stangen)
12 größere Kirschtomaten
Zimtöl
1 Bio Orange
130g sehr grüne Pistazien
2 handvoll gemischte Kräuter (Pimpinelle, Borretsch, Kerbel, Dill, Schnittlauch)
¼ grüner Apfel
1 Zitrone
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Für den Pistaziensaft 400ml Wasser aufkochen und auf die Pistazien geben. Die Pistazien 1 Tag einweichen lassen. Am nächsten Tag die Pistazien mit Fond mixen und durch ein dünnes Tuch drücken. Den Pistaziensaft mit Salz, Pfeffer und etwas Chiliöl (wenn vorhanden) abschmecken.

Vom grünen Apfel das Kerngehäuse entfernen, in einen sehr kleinen Topf geben und mit etwas Wasser, den Apfel nicht ganz bedeckend angeben. Den Apfel abgedeckt schaumig-weich garen.

Die Kräuter zupfen, waschen und trocken schleudern.

Von der Orange die Schale abreiben und mit etwas Olivenöl vermischen.

Die Kirschtomaten halbieren und die Tomatenkerne mit einem kleinen Messer vorsichtig herauschneiden. Die Tomatenkerne mit der Rundung nach oben auf einen Teller geben.

Den Spargel vom Kopf zum Stiel schälen und die Enden des Spargels abschneiden.

Den Spargel schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

Fertigstellen:

Den Spargel in Wasser mit Zucker und Salz ca. 2 Minuten kochen und im Sud 5 Minuten ziehen lassen. Der Spargel sollte weich sein aber nicht musig. Die Tomatenkerne mit Salz, Pfeffer und etwas Zimtöl würzen. Die Kräuter auf ein kleines Tablett geben und etwas geschmorten Apfel auf die Kräuter verteilen. Die Kräuter mit etwas Olivenöl, einige Tropfen Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Die Spargelstücke und die Tomatenkerne in tiefen Tellern abwechselnd sternförmig verteilen.

Den Spargel mit etwas Orangenschale bepinseln. Die Kräuter vermischen und auf die Gemüse verteilen. Etwa 2 Eßl. Pistaziensaft dazu geben.



bulthaup
form +
funktion

2. Variante:

Man kann die Orangenschale auf dem Spargel auch durch etwas Parmaschinkenöl ersetzen.

Kurze Anleitung: 70g frisch geschnittenen Parmaschinken mit 50ml Sonnenblumenöl und 50ml Olivenöl fein mixen. In einem kleinen Topf 500ml Wasser aufkochen, zur Seite ziehen und vorsichtig 3 Eigelbe reingeben, ca. 20 Sekunden ziehen lassen. Die Eigelbe mit einer Schaumkelle heraus heben und durch ein Sieb streichen. 2 Eßl. Parmaschinkenöl mit ca. 2 Eßl. Eigelb vermischen.