



Spargeltatar

Rezept von Leon Kaun

ZUTATEN

Für 2 Portionen

200g Weißen Spargel

Salz

Zucker

4 Große Erdbeeren

Grüner Pfeffer ca. 6 Körner

1 Eigelb

60ml Pflanzenöl

Spritzer einer Zitrone

½ TL Senf

Wildschinken oder Räuchertofu als Vegetarische Alternative

Erbsenkresse oder Gartenkresse als Deko

ZUBEREITUNG

Schneiden sie den geschälten Spargel in kleine Würfel (etwa 0,5 cm). Am besten schneiden sie die Stange schräg runter damit die Scheiben eine schöne Auflagefläche haben, um sie in Streifen zu schneiden und dann zu würfeln.

Würzen sie die Spargel mit Salz und Zucker und lassen sie ihn kurz ziehen. Geben sie den Spargel auf ein Tuch damit er seine Feuchtigkeit verliert.

Stellen sie die Mayonnaise her indem sie das Eigelb zusammen mit dem Zitronensaft und dem Senf in eine Schüssel. Schlagen sie das Ganze mit einem Handrührgerät auf mittlerer Stufe auf und lassen sie das Öl in einem dünnen Strahl hinein laufen, so dass eine Emulsion entsteht. Würzen sie die Mayonnaise mit Salz und Zucker nach Geschmack.

Vermengen sie nun den Spargel mit der Mayonnaise und schmecken sie ein weiteres Mal ab. Richten sie nun auf einem Teller an. Am besten eignet sich ein Ring zum Anrichten. Schneiden sie die Erdbeeren in Scheiben und Hacken den Grünen Pfeffer für die Garnitur, streuen sie dieses über das Tatar und legen den Schinken oder das Tofu sowie die Erdbeeren mit an. Als Grüne Komponente eignet sich Erbsenkresse genauso wie Gartenkresse geschmacklich sehr gut.