



Spargel mit gebackenem Ei und Frühlingsvinaigrette

Zutaten für 4 Personen:

12 dicke Stangen Spargel
Salz
½ Zitrone
20 g Zucker

4 Bio Landeier

80 g Mehl
2 Eier
40 ml Sahne
70 g Semmelbrösel
50 g feingehackte Haselnüsse
500 ml Pflanzenöl

100 g Radieschen
2 kleine Schalotten
1 Knoblauchzehe
60 ml weißen Balsamico
100 ml Olivenöl
2 Frühlingszwiebelstangen
Salz
1 El Ahornsirup
Chilipulver
60 g Rucolasalat

Zubereitung:

Spargel schälen und die Enden abschneiden.
Etwas Wasser in einen Dampftopf geben. Dampfesatz mit dem Spargel in den Dampf stellen. Spargel zuvor mit etwas Salz, Zucker und Zitronensaft würzen.
Mit dem Deckel den Topf verschließen und den Spargel bißfest garen lassen.

Die Eier ca. ½ Stunde vor dem Kochen in warmes Wasser einlegen, damit Sie beim Kochen nicht platzen.

Dann für ca. 6 Minuten die Eier wachweich kochen lassen und sofort im kalten Wasser abschrecken und danach pellen.

Die Eier zuerst in Mehl wälzen. Dann durch die verquirlte Eier-Sahne Mischung ziehen. Semmelbrösel und Haselnüsse mischen und darin die Eier panieren.
Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die panierten Eier darin kurz goldbraun (knusprig) ausbacken.

Radieschen waschen und sehr klein schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und klein schneiden.

Salz im Essig auflösen und mit Olivenöl zu einer cremigen Konsistenz rühren. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden und dazugeben.

Mit Ahornsirup und Chilipulver abschmecken.
Alles zusammen anrichten und zum Schluss mit Rucolasalat dekorieren.