

Würziger Spargel mit getrockneten Tomaten

75 g getrocknete Tomaten,	1 TL Butter, 1 Prise Zucker
1,5 kg Spargel	1 Bund Basilikum
Meersalz	75 g Butter
2 Scheiben Limette oder Zitrone	4 EL Pinienkerne

Die getrockneten Tomaten würfeln, mit heissem Wasser bedeckt circa 20 Minuten ziehen lassen (wenn Sie in Öl eingelegte Tomaten nehmen, brauchen Sie diese nicht einzuweichen). Spargel schälen, Enden abschneiden. Mit Salz, Limettenscheiben, Butter und Zucker garen.

Basilikum abspülen und grob hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Pinienkerne leicht bräunen. Tomaten und Basilikum dazugeben und kurz durchschwenken.

Den Spargel abtropfen lassen und mit der Würzbutter anrichten. Dazu schmecken Kartoffeln oder Risotto.



Lauwarmer Spargelsalat

1,5 kg Spargel	1 Knoblauchzehe, 2 Schalotten
Meersalz, 1 Prise Zucker	1 Bund Rucola
2 Scheiben Zitrone, 1 TL Butter	4 EL Olivenöl
2 Eier	3 EL weisser Aceto Balsamico
Pfeffer aus der Mühle	50 g frisch gehobelter Parmesan

Spargel schälen, Enden abschneiden. In leicht gesalzenem Wasser mit Zucker, Zitronenscheiben und Butter garen.

In der Zwischenzeit die Eier hart kochen, abschrecken, schälen und fein hacken. Knoblauch und Schalotten fein würfeln und im Olivenöl andünsten, Essig dazu geben, beiseite stellen.

Rucola verlesen und die groben Stiele abzupfen.

Spargel herausheben, abtropfen lassen, auf einer Platte anrichten. Mit der Vinaigrette begießen. Die Eier, dann den Rucola und den Parmesan dazugeben. Mit frischem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Dazu schmeckt ein knuspriges Ciabatta.