



Grüner Spargel mit Kräutermayonnaise

Eine gute, selbstgemachte Mayonnaise ist dem edlen Frühlingsgemüse durchaus würdig. Sie sollte nicht zu fest sein, damit sie mit der reichlichen Kräuterzugabe, Petersilie und Mönchsbart, schön cremig wird. Mönchsbart (Barba di Frate) schmeckt leicht nach Spinat mit einem salzigen Ton.

Die Spargeln werden nur mit Kräutersalz gewürzt und im Dampfsieb schonend gegart.

Zutaten (1 Portion)

400g grüne Spargeln
Kräutersalz

Mayonnaise:

1 Eigelb
1Tl Senf
1Tl Zitronensaft
1/3Tl Salz
8-10cl Sonnenblumenöl

2El gehackte italienische Petersilie
2El fein geschnittener Mönchsbart
2cm Peperoncino
ev. Pfeffer

Zubereitung

Eigelb, Senf, Zitronensaft und Salz in eine Schüssel geben. Mit dem Schwingbesen verrühren. Öl zuerst tröpfchenweise zugeben und kräftig verrühren. Sobald die Masse heller und glänzig wird, kann das Öl in grösseren Dosen zugegeben werden. Soviel Öl zugeben, bis die Mayonnaise schön cremig ist.

Petersilie fein hacken, am besten mit dem Wiegemesser. Wurzelteile vom Mönchsbart grosszügig wegschneiden und die grünen Stengelteile zu ganz feinen Röllchen schneiden. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote zu schmalen Streifchen schneiden. Alles unter die Mayonnaise mischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Eventuell mit wenig Pfeffer abschmecken.

Die weissen bis violetten Schaftenden wegschneiden. Man spürt die richtige Stelle beim Schneiden: Das Messer sollte "weich" durch den Stengel gleiten.

Schaftenden auf einer Länge von ca. 4cm mit dem Sparschäler schälen.

Spargeln in ein Dampfsieb geben, nicht zu knapp mit Kräutersalz würzen und je nach Dicke ca. 10-14 Minuten zugedeckt dämpfen.





