



Salat von frischem Spargelmix mit neuen Kartoffeln in Kurkuma und fermentierten Matjesstreifen

Zutaten (für vier Portionen):

600 g Spargel (verschiedene Farben, geschält)
1 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Olivenöl
300 g neue Kartoffeln
1 kleine Kurkumawurzel (fein gewürfelt)
6 Matjesfilet (evtl. geräuchert)

Marinade

300 ml Spargelfond
4 EL Olivenöl
1 Frühlingszwiebel in Ringe
2 Sardellenfilets fein gehackt
1 EL Kapern fein zerteilt
4 EL Apfelessig

Fertigstellung

2 Romanaknospen

Topping

8 Kirschtomaten halbiert
Erbsensprossen und Kresse

Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Kühlzeit):

Ein Liter Wasser zum Kochen bringen. Salz, Zucker und Öl zugeben. Den Spargel in Zentimeterstarken Blättchen (schräg geschnitten) hinzufügen und leicht wallend gut auf den Biss köcheln, herausnehmen und warmhalten.

Kartoffeln (dünn geschält) in kleine Würfel zerteilen. Würfel in Spargelfond bissfest zusammen mit Kurkuma garen.

Alle Zutaten der Marinade gut verrühren. Spargel und Kartoffeln vermischen, Marinade darüber geben und dezent vermengen. Danach circa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Matjesfilets in mundgerechte Streifen zerteilen. Romanablätter locker auf die Teller legen, Salat darüber verteilen und Matjes dezent ringsum anlegen. Mit Marinade leicht beträufeln und mit Kirschtomaten, Sprossen und Kresse verfeinern.

Dieses Gericht ist pescetarisch.



Carpaccio vom Räucherling auf mariniertem weißen Spargel mit Bärlauchblinis

Zutaten (für vier Portionen):

300 g Räucherling (geräuchertes, gepökelttes Schweinefilet)
800 g Spargel weiß geschält, unten abgeschnitten
1 TL Olivenöl
1 TL Zucker
1 TL Salz

Marinade

250 ml vom Spargelfond
4 EL Olivenöl
4 EL weißer Balsamico
1 EL gerebelten Zitronenthymian
1 EL Röllchen von der Frühlingszwiebel
Salz, weißer Pfeffer

Blinis

150 g Buchweizenmehl
3 EL Mehl (Typ 405)
1 TL Trockenhefe
2 Prisen Zucker
1 Ei (L)
2 EL Rapsöl
150 ml Milch (3,5 %)
2 EL gehackter Bärlauch
Salz, Pfeffer
4 EL Rapsöl zum Ausbacken

Topping

Frühlingsblüten und Kresse

Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Kühlzeit):

1,5 Liter Wasser erhitzen. Öl, Salz und Zucker zugeben. Den Spargel hineingeben, aufkochen und leicht wallend bissfest garen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Alle Zutaten der Marinade gut miteinander verrühren und abschmecken.

Spargel in eine Schale geben, Marinade darüber verteilen und im Kühlschrank circa eine Stunde kühlen. Räucherling dünn in Scheibchen schneiden, flach auf großen Teller auslegen, mit Marinade beträufeln.

Blinis: Etwas Milch mit Trockenhefe und Prisen Zucker verrühren. Circa fünf Minuten angehen lassen. Ei, Milch und Öl zugeben und gut verrühren. Beide Mehle unterrühren und mit Salz, Pfeffer und gehackten Bärlauch verfeinern.



Beschichtete Pfanne mit wenig Öl erhitzen und mit einem großen Löffel nebeneinander von der Teigmasse reingeben, nach kurzer Zeit wenden und so goldgelbe Blinis ausbacken.

Spargel dezent übereinander auf Tellern verteilen, Räucherling locker darauf verteilen, alles mit der Marinade beträufeln und mit den Toppings verfeinern. Blinis warm dazu reichen.