



UNSER TIPP:

Besonders gut schmeckt der Spargel, wenn er noch etwas Biss hat – deshalb wird er nicht mit dem Sud aufgekocht. Das verringert zwar ein wenig die Haltbarkeit, verfeinert dafür aber Geschmack und Qualität. Geröstete Weißbrotscheiben als Crunch im Salat passen hervorragend dazu.

FRÄNKISCHER SPARGEL G.G.A.

Salat mit Rindfleisch



ZUTATEN MARINIERTER SPARGEL:

250 g Fränkischer Spargel g.g.A.
1 TL Zucker
Weißer Balsamico, ca. 20 % der Wassermenge, die in das Einmachglas passt
Saft und Zeste einer ½ Bio-Zitrone
½ Lorbeerblatt

FÜR DEN SALAT:

150 g Rindfleisch, gegrillt (Roastbeef, Flank Steak oder Bavette)
50 g rote Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
50 g rote Paprika, gegrillt und enthäutet
20 g geröstete Haselnüsse, grob gehackt

FÜR DAS DRESSING:

2 EL Spargelfond aus dem Glas
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Honig
2 EL weißer Balsamessig
6 EL Öl
Salz, Pfeffer
1 TL Sauerrahm (optional)
Gehackte Kräuter, z. B. Estragon, Kerbel, Dill, Borretsch

ZUBEREITUNG SPARGEL:

Spargel schälen, die unteren Enden abschneiden und auf die Höhe eines Einmachglases zuschneiden. Spargel ins Glas stellen und mit Wasser auffüllen, bis die Spargelstangen gut bedeckt sind. Beim Auffüllen des Wassers am besten das Glas auf die Waage stellen, so lässt sich die zugegebene Wassermenge leicht abmessen.

Die Schalen und Abschnitte mit warmem Wasser abspülen und mit dem Wasser aus dem Glas kurz in einem Topf aufkochen (bei geschlossenem Deckel, damit nicht zu viel Wasser verdampft). Zucker, etwa 20 % Essig (im Verhältnis zu der abgewogenen Wassermenge), Zitronensaft und -zeste und Lorbeerblatt zugeben.

Den heißen Sud über die Spargelstangen im Glas gießen, sodass diese wieder vollständig bedeckt sind, dann das Glas verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 100 °C für ca. 20 Minuten einkochen (bis die ersten Bläschen hochsteigen). Dann auskühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Alle Zutaten gut vermengen.

Rindfleischscheiben auf einem Teller anrichten, den marinierten Spargel mit den anderen Zutaten und dem Dressing vermischen und ebenfalls auf dem Teller anrichten.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck