



Rezept

Gebratener Spargel mit Oliven-Ei-Vinaigrette

Zutaten:

- 3 Eier
- 2 kleine Schalotten
- 2 Stiele Thymian
- 1 kl. Bund Schnittlauch
- 2 EL Olivensalat (Mix aus grünen und schwarzen Oliven, Kapern, Pfefferonen und Mandelblättchen) (z. B. Goldmarie)
- 2 EL Weißweinessig
- 7 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 500 g Grüner Spargel

Zubereitung:

Eier ca. 8–9 Min. hart kochen, abschrecken, etwas abkühlen lassen, pellen. 2 in kleine Würfel, 1 in Spalten schneiden. Schalotten schälen, sehr fein würfeln. Kräuter waschen, trocken tupfen, Thymianblättchen abzupfen, hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Olivensalat hacken. Essig mit 6 EL Öl verquirlen, mit wenig Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Schalotten, Thymian und Olivensalat unterrühren.

Spargel waschen, trocken tupfen, Enden abschneiden, unteres Drittel schälen. Im restlichen erhitzten Öl portionsweise ca. 8 Min. braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen, auf einer Platte anrichten. Vinaigrette darübergießen. Mit Eiwürfeln und Schnittlauchröllchen bestreuen, mit Eispalten garnieren.