Weisser Spargel mit Forellenrogen

Besondere Empfehlung / Schnell und lecker / Ausgefallen / Vorspeise

Détail de la recette

Par Qookster



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4-6	$$	20min	10min

Hoi! Ich möchte dir ein kleines Rezept vorstellen, das ich kürzlich bei einem Essen im Freundeskreis als Vorspeise serviert habe und das ein grosser Erfolg war: Weisser Spargel – es ist gerade Hochsaison – mit einer Vinaigrette, die sehr einer Sauce Gribiche ähnelt, aber nicht zu einer Mayonnaise verarbeitet wurde, begleitet von Forellenrogen. Letztere spüle ich normalerweise mit Sake, aber dieser Schritt ist absolut nicht essentiell. Beim weissen Spargel empfehle ich dir, die etwas grösseren zu wählen, da sie am besten schmecken und sie zu dämpfen, damit ihr zartes Aroma erhalten bleibt.

Liste des ingrédients

1 Bund weisser Spargel

100 g Forellenrogen

4 EL Sake

1 TL Sojasauce

Für die Vinaigrette

4–6 kleine Essiggurken

1 EL Kapern

1 kleine Schalotte

1/2 Bund glatter Peterli

1/4 Bund Kerbel

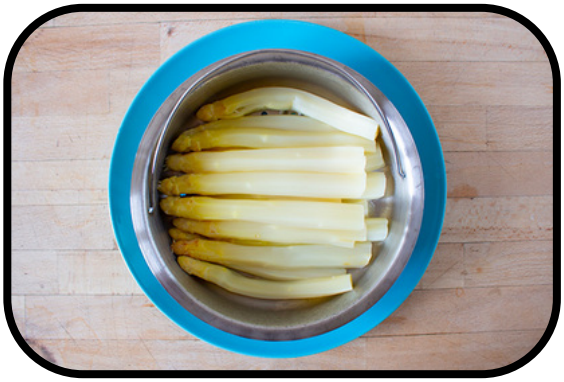
2 Zweige Estragon

4 EL Olivenöl

Étapes de préparation

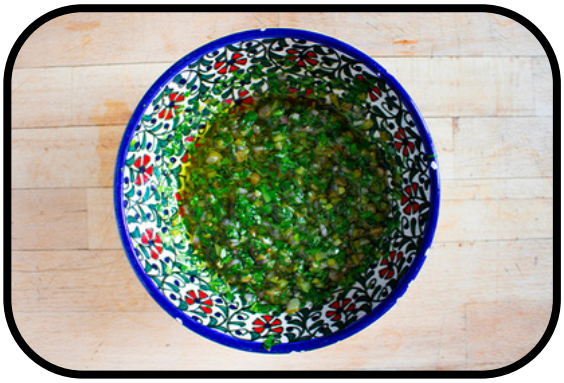
1

Schäle die Spargeln und schneide (oder breche) die Köpfe ab. Lege sie in einen Dampfkorb und koche sie 7 bis 10 Minuten und lasse sie dann vollständig abkühlen. Du kannst diesen Schritt am Vortag durchführen und sie im Kühlschrank aufbewahren.



2

Für die Vinaigrette: Hacke die Gewürzgurken, die Kapern, die Schalotte und die Kräuter fein und mische sie mit dem Olivenöl.



3

Vermische den Sake mit der Sojasauce, lege die Forellenrogen in ein kleines Sieb und spüle sie 3–4 Mal mit der Sake-Mischung ab.



4

Richte die Spargeln auf einer Servierplatte oder einem Teller an, gib die Vinaigrette und dann die Hälfte der Forellenrogen dazu. Die andere Hälfte lasse ich meistens in einer kleinen Schüssel für die Gäste, die mehr davon möchten. Guten Appetit!

