



Rezept für Daheim:

## LAUWARMER SPARGELSALAT

## TATAR VOM GRÜNEN HERING / SCHMORGURKE / HÜHNEREI

### HERINGSTATAR:

4	frische Heringe
1TL	fein geschnittener Schnittlauch
1TL	blanchierte Schalottenwürfel
2 EL	Gurkenwürfel
2 EL	Olivenöl

Salz, Pfeffer, Limettenabrieb

Den Fisch, filetieren, von den Gräten befreien, häuten und fein Würfeln. Alle anderen Zutaten dazugeben, vorsichtig vermengen und kühl stellen.

### SCHMORGURKE:

2	Schlangengurken
3	Tomaten, enthäutet
1EL	fein gehackter Dill

Noilly Prat, Creme Fraiche, Salz, Weißweinessig

Die Tomaten vom Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Die Schmorgurke schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Anschließend in Olivenöl anbraten, salzen und mit einem guten Schuss Noilly Prat ablöschen. Creme Fraiche und etwas Geflügelfond zugeben, die Gurken darin schmoren. Tomatenwürfel sowie Dill zugeben und mit Weißweinessig abschmecken.

#### LAUWARMER SPARGELSALAT:

1 Bund weißer Spargel

1 Bund grüner Spargel

Weißweinessig, Olivenöl, weißer Pfeffer, Meersalz, Zucker

Den Spargel separat in leicht gewürztem Salzwasser mit einer Prise Zucker und einem Spritzer Zitronensaft knackig kochen. Rasch abkühlen und in kaltem Spargelfond etwas ziehen lassen.

Die Spargelstangen von den Köpfen trennen. Die Stangen in grobe Würfel schneiden mit dem Essig, Olivenöl, Salz, Zucker, Pfeffer abschmecken und zu den Schmorgurken geben. Die Spargelköpfe mit derselben Marinade würzen und später in wenig Spargelfond mit Butter erwärmen.

#### HÜHNEREI:

Das Ei bei kochendem Wasser ca. 6min kochen. Schälen, halbieren und salzen.

#### ANRICHTEN:

Das Tatar mit Hilfe eines Rings in einen Suppenteller stempeln. Die Gurken erwärmen und rundherum verteilen. Die Spargelstangen auf und neben dem Tatar drapieren. Das warme Ei in die Mitte des Tatars legen mit Gartenkresse garnieren. Etwas von dem Spargelfond leicht aufschäumen und angeben.

Tipp: Kopfsalatherzen, Chicoree und knackige Croutons sind ebenfalls passende Begleiter.