



Sauerampfer-Schnittlauch-Vinaigrette zu grünem Spargel

Die kräftige Kräutervinaigrette bildet einen reizvollen Kontrast zu den milden Aromen von Ei und Spargel.

Zutaten für eine Vorspeise für 2 Personen:

2-3 EL Weißwein- oder Kräuternessig
3-5 EL neutrales Pflanzenöl (z.B. Distel-, Raps- oder Sonnenblumenöl)
Kräutersalz
Pfeffer, frisch gemahlen
nach Geschmack etwas Soja-Soße
2-3 EL fein gehackter Sauerampfer
2-3 EL feine Schnittlauchröllchen
2-3 hartgekochte Eier in kleinen Würfeln
500 g grüner Spargel
je eine Prise Salz und Zucker für das Kochwasser

Zubereitung:

Aus dem Essig, Öl, etwas Wasser und den Würzzutaten eine leichte, aber kräftig abgeschmeckte Satalsoße. Diese wird großzügig mit Schnittlauchröllchen, gehacktem Sauerampfer und klein gewürfelten harten Eiern (2 bis 3 auf 500 g Spargel) angereichert.
Der bissfest gekochte grüne Spargel wird lauwarm auf einer Platte angerichtet, mit dieser Soße übergossen und sofort serviert.