



Grüne Spargeln an Thonsauce - Asparagi tonnato

Spargeln lassen sich vielerlei Zutaten kombinieren, ohne dass sie ihren eigenen, robusten Charakter verlieren. Es ist kein klassisches Spargelrezept, aber auch an dieser geschmeidigen Thonsauce schmecken sie vorzüglich. Die Sauce kommt ohne Mayonaise aus, statt dessen wird der Thon zusammen mit einem hart gekochten Ei und Sauerrahm püriert. Das Ei, obwohl gekocht, gibt der Sauce eine schöne Sämigkeit. Kapern, Noilly Prat (trockener Vermouth) Piment d'Espelette verleihen der Sauce Raffinesse. Die Sauce kommt, anders als beim Vitello tonnato, lauwarm auf den Teller.

Zutaten

300g grüne Spargeln
80g weisser Thon, abgetropft
1 hartgekochtes Ei
1 kleine Zwiebel, ca. 30g
1El Kapern
(und ein paar Kapern zur Dekoration)
2El Sauerrahm
1Tl Zitronensaft
2Tl Noilly Prat
1EL Sonnenblumenöl
1/2Tl Piment d'Espelette
(oder mildes Chilli-Pulver)
10g Tafelbutter
Salz
Bratbutter

Zubereitung

Thon abtropfen lassen. Ei und Kapern grob hacken. Zwiebel fein hacken.

Thon, Ei und Kapern in ein hohes Gefäß geben. Zitronensaft, Noilly Prat und Sauerrahm zugeben. Mit dem Stabmixer pürieren, dabei Sonnenblumenöl zugeben bis eine geschmeidige Crème entsteht. Masse in eine kleine Schüssel geben, mit Piment d'Espelette und wenig Salz würzen, gut vermischen und ev. abschmecken.

Zwiebeln in Bratbutter sanft dünsten, sie dürfen dabei höchstens leicht Farbe annehmen. Thonsauce zugeben und aufwärmen, aber nicht kochen. Sauce ev. mit einem Schluck Wasser verdünnen, damit die leicht fließt.

Die zähen Teile am Ende des Spargelschafts wegschneiden (ca. 1/4). Spargel am unteren Ende mit dem Sparschäler ca. 4-5cm hoch schälen.

Spargeln salzen und zugedeckt im Dampfsieb ca. 10 bis 12 Minuten garen. Garprobe mit einem spitzen Messer machen.

Tafelbutter schmelzen.

Thonsauce auf einem warmen Teller anrichten, Spargel darauflegen, mit geschmolzener Butter beträufeln und mit Kapern garnieren.





