



Violetter Spargelsalat mit Wachsei

Nicht nur die violette Färbung ist besonders an dieser Spargelsorte, sie auch kaum bitter und sogar leicht süß. Und sie so zart, dass man sie auch roh verspeisen kann. Sie roh zu verwenden macht auch Sinn, da beim Erhitzen die violette Farbe einem dunklen Grün weicht. Sie ist milder als herkömmlicher Spargel und sollte deshalb nur leicht gewürzt werden, am besten nur mit weissem Balsamico, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer. Dazu passen knapp gar gekochte Eier (Wachseier) und Glassa. Glassa ist eingekochter Traubenmost, wie er bereits von den alten Römern als Süßmittel verwendet wurde.

Ursprünglich stammt der violette Spargel aus Ligurien, er wurde von Spargelzüchter im Venteo weiter selektioniert, um ihn in Form, Farbe und Geschmack zu verbessern.

Zutaten (pro Portion)

200g violetter Spargel
2El Olivenöl
1EL weisser Balsamico
wenig Salz und Pfeffer

1 Ei
Kräutersalz
wenig Schnittlauch

2El Glassa
wenig Parmesen

Zubereitung

Ei 7 Minuten kochen, danach abschrecken, damit das Eigelb noch weich (wie warmer Wachs) ist.

Spargeln in der Mitte und am Ende des Schaftes fassen und durchbiegen bis er bricht, damit wird das zähe bis hölzige Schaftende an der optimalen Stelle vom zarten Stengel abgetrennt.

Balsamico und Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Knospen vom Spargel wegschneiden. Stengel mit dem Sparschäler längs zu dünnen Streifen schneiden.

Spargelstreifen auf einem Teller zu einem Nest anrichten, die Knospen darauf verteilen. Mit dem Sparschäler ein paar Parmesanspäne abschälen und auf die Spargeln geben.

Ei schälen und vierteln, neben die Spargeln legen, mit Kräutersalz und etwas feingeschnittenem Schnittlauch würzen. Rand der Spargelstreifen mit Glassa beträufeln. Dazu Toastbrot servieren.



