



## Grüne Spargeln an Eier-Vinaigrette mit Estragon

Grüner Spargel schmeckt auch kalt sehr gut. Gekocht in Bouillon mit etwas Zitronensaft und vor dem Auskühlen mit etwas feinem Essig (Balsamico bianco) besprenkelt, das stützt seinen frischen Geschmack. Dazu eine einfache Vinaigrette aus gehacktem Ei, Knoblauch, weissem Balsamico und Olivenöl und einer guten Dosis Estragon. Dieses Frühlingsgericht schmeckt als Vorspeise und auch als Hauptgang wunderbar.

### Zutaten (1 Hauptspeise)

400g grüner Spargel  
4dl Gemüsebouillon  
1El Zitronensaft  
2 Eier  
1 Knoblauchzehe  
2El Olivenöl  
1El weisser Balsamico  
2Tl Estragon (getrocknet)  
Kräutersalz und Pfeffer

### Zubereitung

Eier hart kochen und abschrecken und auskühlen lassen. In Würfelchen schneiden. Knoblauch fein hacken und zugeben. Estragon, Olivenöl und Balsamico zugeben, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Vermischen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Spargeln rüsten: Die dicken, zähen Enden grosszügig abschneiden. Schaft am dicken Ende mit dem Sparschäler enthäuten. Spargeln halbieren.

Bouillon aufkochen, Zitronensaft zugeben. Zuerst nur die Schäfte ca. 4 Minuten kochen, danach die Spargelspitzen zugeben und ca. weitere 6 Minuten (je nach Dicke) köcheln

lassen.

Sud abgiessen und die Spargeln noch heiss mit Balsamico beträufeln. Auskühlen lassen.

Spargeln zimmerwarm anrichten und Eier-Vinaigrette zugeben.







*Spargel noch heiss mit weissem Balsamico marinieren*