

Spargelsalat mit Wildkräuter, Buttermilch und Eingelegten Pilzen

Für die Vinaigrette

60g Stangen-Sellerie fein würfelig
60g Petersilienwurzel fein würfelig
kurz in Salz Wasser blanchieren und abschrecken

100g Olivenöl
60g Weißen Balsamico
1/2 TL Ingwer fein geschnitten
Salz, Pfeffer weiß, etwas Zitrone geraspelt, und etwas Zitronen Saft
Fein geschnittene Minze

Den geschnittenen Spargel damit Marinieren und fein geschnittene Minze rein geben.

Für die Weiße Spargel Creme

450 g Spargel klein geschnitten
3 BL Gelantine
4 dag Obers
etwas Essig
Salz, Pfeffer Weis

12 stk Solo Spargel

geschält am Ende 1 cm abschneiden und Wegwerfen, vom Kopf weg 7 cm abschneiden und beiseite geben den Rest fein Zusammenschneiden. Wasser etwas Milch, Salz, Zucker und Weißbrot aufkochen und den Spargel (Kopf und geschnittenes) einwerfen zirka 8 Minuten auf der Seite ziehen lassen wenn die Köpfe noch einen leichten Kern haben herausnehmen und Abschrecken. Den klein geschnittenen weichen Spargel abseihen und im Thermomix Mixen. Die Gelantine im Obers auflösen und in den Spargel mixen kalt stellen.

Anrichten

Mit einem Pinsel drei Markante striche ziehen Den marinierten Spargel auf jedem Teller einen Kopf hinstellen die restlichen zwei Stücke der längs nach gedrittelt oder geviertelt auf dem Teller legen.

Vogersalat und den Wildenkräutern mit Hausdressing marinieren und verteilen eingelegte und geschnittene Steinpilze platzieren.

Mit der Spargelcreme in weißen Felder