Diener

Die Küche

Spargel grün und weiß mit cremeartigem Joghurt-Rahmüberzug, versetzt mit steirischen Wild- und Gartenkräutern, Wachsei, steirischem Rohschinken, Sautee von Roggenvollkonbortwürfel.

https://www.diener.cc/rezepte/spargel-gruen-und-weiss-mit-cremeartigem-joghurt-rahmueberzug-versetzt-mit-steirischen-wild-und-gartenkraeutern-wachsei-steirischem-rohschinken-sautee-von-roggenvollkonbortwuerfel/

250 g Spargel weiß

250 g Spargel grün

100 g Frischkäse

80 g Joghurt

10 g Schnittlauch

10 g Kerbel

10 g Zierpetersilie

20 g Gänseblümchen

20 g Bärlauch

20 g Löwenzahnblätter

grundsätzlich sind noch weitere Kräuter möglich

20 g Frühlingszwiebel

2 Bio-Eier oder Bauernhofeier

80 g Rohschinken aus dem Steirer- oder Kärntnerland

100 g Roggenvollkornbrot (oder dem Lieblingsgeschmack entsprechend)

2 Blatt Gelatine

Salz, Pfeffer, Zitrone

10 g Kren

½ Avocado

½ Krauthäuptel

100 g Vogerlsalat

20 g Traubenöl

2 EL Most- oder Apfelessig

50 g Hochlandrinderwürstel (eventuell)

In leichtem Salzwasser mit Zitrone den geschälten Weißspargel kochen, Grünspargel in nur leicht gesalzenem Wasser kochen. Spargelfond für die Suppe auf die Seite stellen.

Tipp: *Grünspargel nach dezentem Kochvorgang im Eiswasser abschrecken!*

Beide Sorten Spargel auf Küchenrollenpapier legen und bis zum Anrichten kühler stellen.

Eier ca. zwischen 6 und 7 Minuten kochen, abschrecken, schälen, bereitstellen.

Frischkäse mit Joghurt, eventuell Salz, Pfeffer und dem Großteil der geschnittenen und gehackten Kräutern, Frühlingszwiebeln vermischen, abschmecken und mit flüssiger Blattgelatine versetzen – in den Dressiersack geben.

Restkräuter für das Marinieren des Blattsalates und des Spargels auf der Seite bereitstellen.

Roggenvollkornbrot in Würfel schneiden, mit Scheibchen der Hochlandrindwürstchen und Avokadospalten langsamknusprig braten.

Die geputzten gewaschenen Salatblätter mit Traubenkernöl, Most-/Apfelessig und Spargeln marinieren, auf schönem Geschirr platzierend anrichten, die Kräutercreme hinzudressieren, Reste der Kräutercreme kann man auf Frischgemüsescheiben aufdressieren und zum Garnieren verwenden (Variante Teigkekspik).

Eier halbieren und mit Rohschinkenscheiben optisch gut platzieren.

Die gerösteten Brotwürfel nicht allzu heiß appetitlich am Angerichteten verteilen und mit Restkräutern bestreuen.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc