

Lauwarme Spargel-Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen

400 g weißer Spargel	schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelköpfe 3 cm lang abschneiden, quer halbieren. Die Spargelstangen quer halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
100 g Schalotten	schälen und sehr fein würfeln.
10 EL Traubenkernöl	in einem Topf erhitzen. Schalotten und kleingeschnittene Spargelstangen bei milder Hitze 2 Minuten glasig dünsten.
½ gestrichener EL Puderzucker	
100 ml Rinderfond	
5 EL Weißweinessig	und die Spargelköpfe zugeben. Bei kleiner Hitze 2 Minuten köcheln lassen. Mit
Salz und Pfeffer	würzen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
1 EL fein gehackter Estragon	Sowie
3 EL feingehackter Schnittlauch	in die lauwarme Vinaigrette geben und gut verrühren. Noch einmal mit
Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft	abschmecken und servieren.

Das passt dazu: Röstkartoffeln, Roastbeef oder Fisch

Das erste Mal zubereitet: Mai 2016

