



## Weißer Spargel vom Grill mit Radieschen-Ei-Vinaigrette

### Rezept für 4 Personen

20 Stangen	weißer, deutscher Spargel	Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden.
20 g	Butter	Butter, Weißwein, Geflügelfond, weiße Pfefferkörner, und Estragonzweige in eine Aluschale geben, mit Salz und Zucker würzen. Den Spargel in den Sud legen, Aluschale mit einem Deckel verschließen und ca. 15 Minuten auf dem Grill garen.
100 ml	Weißwein	
300 ml	Geflügelfond	
10	weiße Pfefferkörner	
2	Estragonzweige	
	Salz	
	Zucker	

### Radieschen-Ei-Vinaigrette:

2	Eier, hart gekocht	Die Eier schälen und in Würfel schneiden.
1 Bund	Radieschen	Die Radieschen putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.
1 Bund	Schnittlauch	Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
2	Schalotten	Schalotten schälen und fein würfeln.
40 ml	Balsamico bianco	Balsamico und 100 ml Spargelfond mit Salz, Pfeffer und Zucker in einer Schüssel gut verrühren. Das Olivenöl langsam einlaufen lassen und kräftig unterrühren. Radieschen, Schnittlauch, Ei und Schalotten zugeben, alles gut vermischen.
	Salz, Pfeffer	
10 g	Zucker	
60 ml	Olivenöl	

---

1

Ciabattabrot

Die Spargelstangen aus dem Sud nehmen, schräg halbieren, auf Teller verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln. Servieren Sie dazu auf dem Grill geröstete Ciabattascheiben.

---

© by Johann Lafer