

Spargelsalat, Erdbeeren, Senf-Ei-Dressing, Tataki

Für zwei Personen

500 g weißer Spargel	2 Eier (hart gekocht)	1 EL süßer Senf
$\frac{1}{2}$ TL Dijon-Senf	1 TL weißer Balsamico	$\frac{1}{2}$ TL Honig
1/2 Zitrone, Saft, Abrieb	3 EL mildes Rapsöl	1 TL Wasser
3 Radieschen, gewürfelt	3-4 Erdbeeren, gewürfelt	1 EL Schnittlauch
Salz, weißer Pfeffer	1 TL Butter	

Den Spargel schälen, holzige Enden entfernen und die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Spargelstücke bei mittlerer Hitze rundherum goldgelb anrösten, bis sie leicht gebräunt, aber noch bissfest sind.

Die Eier hart kochen, abschrecken, schälen, Eiweiß und Eigelb trennen.

Das Eigelb mit süßem und Dijon-Senf, Balsamico, Honig, Zitronensaft und -abrieb, Rapsöl und Wasser zu einem cremigen Dressing verrühren.

Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Das Eiweiß, die Radieschen und die Erdbeeren fein würfeln und zusammen mit dem Schnittlauch unter das Dressing heben. Den warmen, leicht gerösteten Spargel darin marinieren und kurz ziehen lassen.

Robin Pietsch am 08. Februar 2026