Grüner Spargelsalat mit Ei



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Basilikumpüree 450g



Bresc Knoblauchpüree 1000g

Zutaten

4

Für den Salat

- 1 Bund grüner Spargel
- 4 Eier
- 2 Frühlingszwiebel

Für die grüne Kräutermayonnaise

- 25 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree) 6 g gehackter Schnittlauch 6 g gehackter Kerbel
- 6 g Bresc Knoflookpuree (Knoblauchpüree)
- 12 g Senf
- 0,2 dl Weißweinessig
- 2 Eigelb
- 0,5 l Sonnenblumenöl
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

Zubereitung

Für die Mayonnaise alle Zutaten bis auf das Öl und die Kräuter im Mixer fein mischen. Das Öl tropfenweise zugeben, bis es eine Bindung entsteht. Dann den Rest des Öls zugeben. Mit Kräutern, Knoblauch, Pfeffer und Salz abschmecken. Das Endstück des Spargels abschneiden und die Haut am Ende des Spargels etwas abschälen.Den Spargel in reichlich Wasser mit Salz bissfest blanchieren und kalt abspülen. Trocknen und diagonal schneiden. Das Ei kochen Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.
Den Spargel mit der Kräutermayonnaise vermengen und mit Frühlingszwiebelringen garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000