

Spargel mit Eiersalat und Buerre Blance
Mascarpone Creme, Erdbeeren und karamellierte Weiße Schokolade
Rezept für jeweils 4 Personen von Randy de Jong

Zutaten für Spargel		Zutaten für Eiersalat	
Stangen Spargel	16	2 (L)	Eier
		150 g	Kochschinken
		1	Zwiebel
		1/2	Bund Petersilie
Zutaten für Nachspeise		Zutaten für Buerre Blance	
Mascarpone	200 g	200 ml	Weißwein
Zucker	45 g	50 ml	Weißweinessig
weiße Schokolade	200 g	1	Schalotte
Erdbeeren		150 g	Butter
Limettensaft			

Zubereitung des Spargels

Für den Spargel benötigen wir einen Topf mit Wasser und Salz. Den Spargel schälen und das Wasser zum Kochen bringen. Den Spargel in das kochende Wasser legen, eine Minute kochen lassen und dann den Topf vom Herd nehmen. Zum Schluss, wenn alles fertig ist, den Topf wieder aufstellen und das Wasser mit dem Spargel einmal aufkochen.

Zubereitung des Eiersalates

Die Eier fest kochen und in kaltem Wasser abschrecken. Zwiebel, Schinken und die Petersilie getrennt voneinander fein schneiden. Die Eier pellen und das Eiweiß vom Eigelb trennen und ebenfalls beides fein hacken. Die Zwiebel in einer Pfanne Gold Braun karamellisieren. Jetzt den Schinken zu den Zwiebeln geben und ebenfalls etwas anbraten. Den Herd ausschalten und die Eier und die Petersilie vorsichtig unterheben. Das ganze mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Limettensaft abschmecken.

Zubereitung der Buerre Blance

Die Butter in Würfel schneiden und kalt stellen. Die Schalotten grob schneiden und mit dem Weißwein und Weißweinessig im Topf auf 125 ml Reduzieren. Die Reduktion durch ein Sieb geben und einmal aufkochen. Jetzt den Herd ausschalten und bei ständigem Rühren die Butter nach und nach hinzugeben.

Zubereitung von Mascarpone Creme, Erdbeeren und karamellierter weißer Schokolade

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Backpapier auf ein Backblech legen. 200 g Mascarpone mit 45 g Zucker und etwas Limettensaft schaumig schlagen und kalt stellen. 200 g weiße Schokolade langsam auf einem Wasserbad schmelzen. Jetzt die geschmolzene weiße Schokolade auf das Backblech streichen und bei 150 Grad ca. 10 Minuten gold braun karamellisieren. Erdbeeren vierteln und mit etwas Limette säuern.