

## Spargel, Yoghurt, rosa Pampelmuse

Kategorie: 02) Vorspeisen kalt/Salate/Amuse-bouche

Vorbereitungszeit: 00:15

Rezept Nr 830

Saison: Frühjahr

Garzeiten: 00:01:30

Portionen: 4

Standzeiten: 00:00

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Yoghurt	250 Gramm	natur	
Spargel	2 Stangen	purpur oder violett	
Salz			
Frühlingszwiebeln	1 Stück		
Minze	1 Stängel	nur die Blätter	
Vogelmiere	2 TL		
Zitronensaft	80 ml		
Honig	25 Gramm	wenn möglich Akazienhonig	
Vanilleschote	1 Stange		
Olivenöl			
Zitrone	0,5 Stück	Menton-Zitrone	
Orange	0,5 Stück		
Pampelmuse	0,5 Stück		
Fleur de sel			
Spargel	12 Stangen	grün	

## Zubereitung

### 1. Vinaigrette:

In einer kleinen Kasserole den Zitronensaft, den Honig und das Vanillemark vermischen und auf 2/3 seines Volumens auf kleiner Flamme langsam einkochen.

Schnell in kaltem Wasser abkühlen und mit Olivenöl mit einem Schneebesen zu einer Vinaigrette aufschlagen.

### 2. Sauce von Zitrusfrüchten:

Mit einem Zestenschneider Zesten der 3 Zitrusfrüchte schneiden und kleinhacken. Alternativ mit einer kleinen, groben Microplane Reibe die Schalen der Zitrusfrüchte abreiben. Die Schalen mit dem Yoghurt vermischen. Falls nötig mit etwas Zitronensaft geschmeidiger machen. Salzen.

### 3. Spargel:

Die Spargel - wo nötig - schälen und die harten Enden entfernen. In kochendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 1:1/2 Minuten kochen und schnell stark abschrecken, damit sie sehr knackig bleiben. Die grünen Spargel in Stifte und Stücke schneiden und mit der Vinaigrette vermischen. Den Purpurspargel mit der Mandoline der Länge nach in dünne Scheiben schneiden (wie ein Carpaccio).

### 4. Julienne zubereiten

aus Vogelmiere, Zitronenzeste, etwas Minze und Frühlingszwiebel.

### 5. Anrichten:

Auf den Tellern mit der Sauce einen kleinen Spiegel angießen. Darauf die grünen Spargel aufhäufeln und mit den Purpurstreifen abschließen, mit Apfel- und Pampelmusenstückchen ergänzen, sowie mit der Julienne bestreuen. Zum Schluss noch mit etwas Akazienhonig und Olivenöl beträufeln und den Spargel mit etwas Fleur de Sel würzen.



## Notizen

---