

Frühlingsalat mit Spargel, Pesto, Ei und Brezelcrunch

Zutaten für das Pesto (für 4 Personen):

- 2 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- 100 g Parmesan
- 100 g geröstete Walnuskerne
- 1 Zehe Knoblauch
- 200 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Alle Zutaten in einen Mixer geben oder mit Hilfe eines Pürierstabs zu einem Pesto verarbeiten.

Zutaten für den Brezelcrunch:

- 1 Schalotte
- 90 g Senf
- 50 g Honig
- 50 g Butter
- 30 ml Weißwein-Essig
- 0,2 TL Salz
- 0,2 TL Paprikapulver
- 0,2 TL Kurkuma
- 0,2 TL Pfeffer
- 4 Laugenbrezeln

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Schalotte schälen und fein reiben. Zusammen mit Senf, Honig, Butter, Essig und den Gewürzen in einen Topf geben und verrühren. Die Masse zum Kochen bringen und etwas einkochen lassen.

Brezeln in mundgerechte Stücke schneiden und mit der eingekochten Soße vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 30 Minuten im Ofen backen. Dann die Temperatur auf 100 Grad reduzieren und weitere 30 Minuten backen.

Zutaten für den Salat:

- 1 Bund grüner Spargel
- 1 Bund Radieschen
- 50 ml Apfelessig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Ahornsirup
- Salz
- Pfeffer

Die holzigen Enden der Spargelstangen abschneiden und die einzelnen Stangen der Länge nach schälen. Anschließend mit einem Sparschäler in Streifen hobeln. Radieschen putzen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Für das Dressing Apfelessig, Senf, Ahornsirup (oder ein anderes Süßungsmittel wie z. B. Honig) sowie Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl unter ständigem Rühren langsam einfließen lassen.

Zutaten für die pochierten Eier:

- 4 Eier
- 30 ml Tafelessig

Wasser in einem Topf zum Sieden bringen. Essig hinzufügen. Mit einem Schneebesen oder einem Teigschaber im Topf einen Strudel erzeugen. Die Eier nacheinander zuerst in eine kleine Tasse und anschließend in die Mitte des Strudels geben. 3-4 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und leicht abtropfen lassen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 26.04.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen