

Spargelsaucen



Pesto von grünem Spargel (im Bild als Sandwich mit Spargel und Tomate)

Zutaten:

200 g grüner Spargel

etwa 40 g Hartkäse

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

1 Knoblauchzehe

50 g Walnusskerne geröstet

150 ml Öl (Rapsöl und Walnussöl)

evtl. ein paar Basilikumblätter

Vom Spargel die holzigen Enden entfernen und ca. 5 Min kurz in Salzwasser garen, kurz abschrecken.

Knoblauch pellen, Walnüsse grob hacken,

Alles zusammen mit dem Öl pürieren und abschmecken.

In Gläser füllen und kühl stellen.

Ca. eine Woche haltbar.

Spargelvinaigrette ca. 250 ml

je 4 Stangen grünen und weißen Spargel

4 EL Öl

4 EL Apfelessig

Salz, Pfeffer, Zucker

ein paar Tomatenwürfel und Schnittlauch

evtl. etwas Spargelfond

Spargel in kleine Würfel schneiden,

in einer Pfanne in dem Öl kurz anschwitzen, mit dem Essig ablöschen und mit den Gewürzen abschmecken

Kurz zugedeckt garen lassen, evtl. etwas Spargelfond oder noch etwas Öl zugeben.

Tomate und Schnittlauch zugeben

Warm zu z.B. Tafelspitz oder Roastbeef servieren.