

# VDP.AUFGETISCHT

## *ROH MARINIERTER GRÜNER & WEISSER SPARGEL*

| | |
|---|---|
| 4 | GRÜNER SPARGEL |
| 8 | WEISSER SPARGEL |
| 250 G | JOGHURT 3,5% |
| 50 G | SHIRO MISO |
| | WEISSWEINESSIG |
| | SALZ |
| | ZUCKER |
| | VOGELMIERE |
| | GARTENKRESSE |
| 2 | KORNBLUMENBLÜTEN ODER MEHRERE BÄRLAUCHBLÜTEN |
| 4-5 | HALBE WALNUSSKERNE GROB GEHACKT |
| 1-2 | PISTAZIEN GERÖSTET, GESALZEN, GESCHÄLT UND HALBIERT |
| 3 | FRÜHLINGSZWIEBELN |
| 1 BUND | BÄRLAUCH (ALTERNATIV SCHNITTLAUCH |
| 100 ML | TRAUBENKERNÖL |
| | ABRIEB EINER HALBEN ZITRONE |

**SCHWIERIGKEIT:**



**ZUTATEN FÜR CA. VIER PERSONEN**
**ZUBEREITUNGSDAUER: 30 MIN.**

**DER PASSENDE WEIN:**
*VDP.Weingut Rudolf Fürst |*
*2015 Rosé Mousseux Sekt brut*

FÜRST

1. **Zubereitung des Bärlauchöls am Vortrag:** Zunächst den Bärlauch mit dem Traubenkernöl fein mixen und auf ca. 80° C erhitzen, dabei ständig rühren. Nach einigen Minuten trennt sich das reine Öl ab. Das Öl passieren und abkühlen, anschließend in einem Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank abhängen, so dass sich das Öl oben absetzt.

2. Den Beutel unten dünn aufschneiden und das gesammelte Wasser ablaufen lassen und anschließend das Öl auffangen. Hält sich in einer dunklen Flasche mehrere Wochen im Kühlschrank und kann auch über einen längeren Zeitraum z.B. in einem Eiswürfelbehälter eingefroren werden.

3. Weißen Spargel schälen und grünen Spargel zu putzen. Beide auf einem Gemüsehobel fein hobeln und salzen, zuckern und ziehen lassen.

4. Shiro Miso mit etwas Weißweinessig glatt und anschließend in den Joghurt rühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Joghurtdressing auf einem flachen Teller verteilen, Spargel leicht trocken tupfen und auf dem Joghurt verteilen. Reichlich Bärlauchöl darauf verteilen, ebenso Walnüsse und Pistazien.

5. Gartenkresse darüber streuen, außerdem den Zitronenabrieb und mit Vogelmiere und Blüten garnieren.

EIN REZEPT VON:
PHILIPP PFISTERER | @PPFISTERER
BAYRISCHER HOF | @BAYERISCHERHOF_MUNICH