

## Grüenspargel und Frühlingszwiebeln mit Sauce Gribiche



**für 2 Personen**

**Zubereitungszeit:** 40 min

### **Zutaten:**

500 g grüner Spargel  
3 dicke Frühlingszwiebeln (oder 6 dünne)  
2 Eier  
1 El Estragon, gehackt  
1 El Schnittlauch, gehackt  
1 El glatte Petersilie, gehackt  
1 El Kerbel, gehackt  
1 Tl Kapern (Nonpareilles)  
3 kleine Cornichons (direkt aus dem Spreewald), feingehackt  
1 Tl Senf: Moutarde à l'Ancienne von Maille  
1 El Chardonnay-Essig  
3 El Olivenöl  
1 Spritzer Worcestershiresauce  
Salz + Pfeffer

### **Zubereitung:**

Eier 8 min in kochendem Wasser hart kochen, unter kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen. Dann schälen und halbieren. 1 Eigelb ist nachher zur Dekoration.

Das zweite hartgekochte Eigelb in einer Schüssel zerdrücken und mit Senf und Essig glattrühren. Salzen, pfeffern, Öl untermischen, bis eine schöne Emulsion entstanden ist. Die Hälfte aller Kräuter sowie Kapern, Cornichons, Worcestershirespritzer und das gehackte Eiweiss zufügen und gut vermengen. Beiseite stellen.

Grünen Spargel waschen, die unteren Enden grosszügig kürzen, das untere Drittel schälen. Frühlingszwiebeln putzen und waschen, dicke vorsichtig längs durchschneiden.

In einem weiten Topf knapp 2 cm Wasser mit Salz, Spargelschalen und Endstückchen 10 min kochen. Dann die Spargelreste herausfischen. Spargel und Frühlingszwiebeln in das Dämpfsieb legen und zugedeckt 5 min über der sprudelnd kochenden Flüssigkeit garen. Den Korb aus dem Topf nehmen, Gemüse leicht abkühlen lassen.

Das lauwarme Gemüse auf einer Platte anrichten. Restliches Eigelb hacken und mit den übrigen Kräutern darüber streuen. Zusammen mit der Sauce Gribiche servieren.