

Tatar mit lauwarmem Spargel an Kräutervinaigrette

Zutaten für 4 Personen

12 weisse Spargeln aus der Region,
geschält, halbiert

Salz

1 EL Zitronensaft

Vinaigrette:

2 EL Kräuteressig

4 EL Olivenöl

1 TL Zitronensaft

1/2 TL Kräutersalz

1 EL Senf

1 kleine Schalotte

1 EL Kerbel, geschnitten

1 EL Schnittlauch, geschnitten

Rindstatar:

300 g Rindtatar

1 EL Kapern

1 Schalotte

2 EL Senf

Einige Tropfen Tabasco

Einige Spritzer Worcestershiresauce

Salz und langer Pfeffer im Mörser

zerstossen

1 EL Cognac

Spargel in kochendem Salzwasser mit einem EL Zitronensaft
weich kochen.

Für die Vinaigrette alle Zutaten gut vermischen.

Erst die Mischung der Gewürze zubereiten, kurz vor dem
Servieren mit einer Gabel unter das Fleisch heben.

Das Tatar auf die Teller verteilen. Das Wasser von den
Spargeln abgiessen und je 6 Spargelstücke auf ein Teller
geben. 2 EL Vinaigrette über die warmen Spargeln geben und
sofort servieren.

Weintipp: Dazu passt ein kräftiger Weisswein, mit wenig
Alkohol und keinem oder kurzem Fassausbau.

Aus unserem Sortiment:

Riesling Haus Klosterberg, Markus Molitor, Mosel

Blanco Nieva, Sauvignon blanc, Spanien

Grillo Linea Zabù, Sizilien

Château d'Aigueville rosé, Côtes du Rhône

