



SPARGEL MIT ZITRUSFILETS UND GERÄUCHERTER BURRATA



Für 2 Personen

ZUTATEN

400 g weißer Spargel
400 g grüner Spargel
150 g geräucherte Burrata
1 Bio-Orange
1 Bio-Grapefruit
1 Bio-Limette
1 Bio-Zitrone
1 Bund Koriander
10 g Dijon-Senf
1 EL Weißweinessig
4 EL Olivenöl
1/2 TL Zucker
Salz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Burrata abtropfen lassen. Weißen Spargel komplett, vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. Holzige Enden abschneiden, dann schräg in mundgerechte Stücke schneiden.

Orange und Grapefruit filetieren. Dazu jeweils oben und unten etwa 1 cm abschneiden. Die Zitrusfrucht auf die abgeflachte Seite stellen und die Schale von oben nach unten abschneiden. Fruchtfleisch aus einzelnen Segmenten keilförmig heraustrennen, dabei den Saft auffangen. Zitrone und Limette auspressen und zum restlichen Saft geben.

Koriander von den Stielen zupfen. Korianderstiele, zwei Drittel des Olivenöls, Weißwein-Essig, Pfeffer und Salz mit Zucker und Dijon-Senf mit dem Pürierstab zu einem cremigen Dressing mixen. Weißen Spargel für 8 Minuten im FullSteam dämpfen, grünen Spargel nach 3 Minuten dazugeben, sodass er 5 Minuten im Ofen ist.



SPARGEL MIT ZITRUS-FILETS UND GERÄUCHERTER BURRATA

ZUBEREITUNG

Die gedämpften Spargelstücke im restlichen Olivenöl etwa 2 Minuten in einer Pfanne scharf anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit dem Saft der Zitrusfrüchte ablöschen, 1 Minute köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrus-Filets vorsichtig unter den Spargel mischen, Dressing darüber geben. Spargelsalat auf Teller verteilen. Burrata mit den Händen über dem Salat zerzupfen. Mit Korianderblättchen garnieren und servieren.