

GRÜNER SPARGEL

MIT POCHIERTEM EI, ROHSCHINKEN SAN DANIELE UND TOMATEN-SENF-VINAIGRETTE

REZEPT VON TINO STAUB · WIDDER HOTEL UND ALEX LAKE ZÜRICH

DAS BRAUCHT'S FÜR 2 PERSONEN

8 Stk. grüner Spargel

2 Stk. Ei

50g Rohschinken San Daniele

Tomaten-Senf-Vinaigrette

80g Datterini-Tomaten, geviertelt

10 g Pinienkerne

1 EL glatte Petersilie, fein geschnitten

1EL Schalotten, fein geschnitten

50g Olivenöl

10 g weisser Aceto Balsamico

25g grobkörniger Senf

Fleur de sel Zitronensaft

Deko zum Anrichten

Rucola Basilikumkresse Olivenöl

WEINEMPFEHLUNG

Empfehlung by Stefano Petta Sommelier & Restaurant-Manager Widder Restaurant

KERNER 2020 TERRENI ALLA MAGGIA

Meine Empfehlung zu diesem Rezept ist der Kerner (Kreuzung zwischen Trollinger und Riesling) von Terreni alla Maggia. Er überzeugt mich mit seinen intensiven Fruchtaromen wie Pfirsich, Birne, grüner Apfel und einer schönen Mineralität. Durch die angenehme Säure der perfekte Begleiter zum grünen Spargel.

SO WIRD'S GEMACHT

Spargel zur Hälfte schälen und in Salzwasser während 3–4 Minuten kochen. Das Ei während ca. 5–7 Minuten pochieren. 50 g Rohschinken San Daniele dünn schneiden.

Spargel auf flachen Teller anrichten. Das pochierte Ei auf den Spargel legen und mit Fleur de sel salzen. Vinaigrette auf und um den Spargel geben. Den San Daniele rundherum anrichten. Mit Rucola, Basilikumkresse und etwas Olivenöl garnieren.



REZEPT VON TINO STAUB

Restaurant Alex, Alex Lake Zürich & Widder Hotel Zürich Executive Chef im Widder Hotel und Alex Lake Zürich

> widderhotel.com alexlakezurich.com

