



Spargel Frühlingsrollen

Zutaten für vier Portionen:

Für die Frühlingsrollen

- 1 Bund weißer Spargel
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Stiele glatte Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL Olivenöl
- 1 Eigelb
- 1 Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlt
- 8 Frühlingsrollenblätter
- Salz

Pfeffer aus der Gewürzmühle

Fett zum Ausbacken

Für die Senfcreme

- 100 ml Weißwein
- 10 weiße Pfefferkörner
- 2 Schalotten, geschält, halbiert
- 2 Stiele Estragon
- 2 Stiele Thymian

2 Eigelbe

1 EL grober Senf

2 Stiele Estragon, gehackt

150 g zimmerwarme Butter

0,5 Zitrone

Zucker

Für den Salat

200 g Wildkräutersalat

30 ml Weißweinessig

40 ml Olivenöl

Honig

Zubereitung:

Für die Frühlingsrollen Spargel, Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Petersilie und den Thymian abrausen, Blätter von den Stielen zupfen und klein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin Spargel, Schalotten, Knoblauch und die Kräuter kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel geben. Das Eigelb unterrühren.

Die Frühlingsrollenblätter auslegen und etwas Füllung darauf geben. Die Seiten mit dem verquirlten Eigelb bestreichen, einschlagen und zu einer Rolle aufrollen. So fortfahren, bis acht Rollen entstanden sind.

Das Fett in einem Topf auf etwa 160 Grad erhitzen und die Frühlingsrollen darin knusprig und goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen.

Für die Senfsabayon den Weißwein mit Pfefferkörnern, Schalotten, Estragon und Thymian aufkochen und auf ein Drittel einkochen lassen. Die Eigelbe in eine Schlagschüssel geben, den heißen Sud durch ein Sieb dazugießen. Die Eigelbe und den Sud über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Den Senf und gehackten Estragon untermischen und nach und nach die warme Butter unterschlagen. Die Sabayon zuletzt mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Den Kräutersalat waschen und trockenschleudern. Weißweinessig und Olivenöl in einer Schüssel mit etwas Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat damit marinieren.

Den Salat auf einem Teller anrichten, je zwei Frühlingsrollen darauf anrichten und die Senfsabayon dazu servieren.