

Gratinierte Ziegenkäsetaler auf Spargel- Rucola-Salat und gerösteten Pinienkernen

Spargel: Woran erkennt man die Qualität des weißen und grünen Goldes?

Es ist Hochsaison des Spargels und Freunde der weißen und grünen Stangen genießen in vollen Zügen. Doch woran erkennt man guten Spargel?

Hochwertigen weißen Spargel erkennt man an geschlossenen Köpfen und einem gleichmäßigen Wuchs (ab 12 mm Durchmesser). Die Enden sollten noch feucht und nicht hohl sein und wenn man die Stangen aneinander reibt, sollte ein Quietschgeräusch zu hören sein. Grüner Spargel jedoch darf dünner sein als weißer. Auch sollten bei grünem Spargel die Köpfe schon leicht geöffnet sein.

8 kleine Ziegenfrischkäsetaler (Picandou)

8 gehäufte TL Zucker, 8 -10 TL Honig

500 g weißer Spargel, 500 g grüner Spargel, 250 g Rucolasalat

Für das Dressing:

1 TL Senf

etwas frischer Knoblauch

Cayennepfeffer

2 EL Zucker

2 EL Salz

0,1 l kräftige Geflügelbrühe

ca. ¼ l Olivenöl extra vergine

1 EL Essig weiß

1 EL Balsamicoessig

2 EL Orangensaft

50 g Pinienkerne

Für das Salatdressing alle Zutaten bis auf das Olivenöl und den Balsamicoessig in eine Schüssel geben, gut verrühren und dann langsam unter ständigem Rühren Olivenöl dazu gießen, bis alles schön cremig ist. Mit Balsamicoessig abschmecken. Die Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseite stellen.

Den weißen Spargel schälen. Vom grünen Spargel nur die Enden abschneiden. Den Spargel in reichlich Salzwasser getrennt kochen. Die Kochzeit beträgt für den weißen Spargel circa acht bis zehn Minuten und für den grünen Spargel circa vier Minuten. Dann den Spargel sofort im kalten Wasserbad abschrecken. Von dem Rucola die langen Stiele abzupfen und kurz waschen. Die Ziegenkäsetaler auf ein Blech setzen. Jeden Taler mit zwei Teelöffeln Honig und zwei Teelöffeln Zucker oben einstreichen. Den Ziegenkäse unter den vorgeheizten Grill geben, bis die Honigschicht leicht gebräunt ist.

In der Zwischenzeit den Spargel in diagonale Stücke schneiden und mit dem Dressing marinieren. Den Spargel anschließend schön mittig auf einem Teller anrichten. Den Rucola ebenfalls kurz marinieren und locker über den Spargel legen.

Zum Schluss die gratinierten Ziegenkäsetaler darauf anrichten und alles mit gerösteten Pinienkernen garnieren.