

Marinierter Spargel mit Onsen-Ei

Mit den besten Empfehlungen von Sternekoch Ralph Knebel aus dem Hotel-Restaurant Erbprinz in Ettlingen – ein Spargelgericht, das sich wunderbar als Vorspeise eignet.

Spargel bissfest gegart

Marinade für den Spargel:

Limonensaft
Limonendressing
Reisessig
Tomatenessenz
Brauner Zucker
Eigelb und Eiweiß gewürfelt
Tomatenconcasse
Gemüsebrunoise

Für das Onsen-Ei wird das Ei für ca. 1 Stunde bei Niedertemperatur im Dampf im Kombidämpfer gegart und anschließend das Eigelb vom Eiweiß getrennt. In diesem Gericht wird dann das Eigelb serviert.