

Aufgetischt

Montag, 16. Mai 2016

**Pielachtaler Schafskäse mit Gartenkräutern,
roh mariniertem weißem Spargel,
marinierten Charlotten und Kranawetter
Lardo mit Schnittlauchöl und
Zitronenmayonnaise**



Zutaten

Schnittlauchöl:

2 Bund Schnittlauch, 200 ml Pflanzenöl (neutrale Öle)

Schnittlauch mit dem Öl fein mixen und durch ein Passiertuch abhängen lassen über Nacht.

Schalotten roh mariniert:

4 Stk. Schalotten, 50 g Schnittlauchöl, 5 g Pepperoniessig

Charlotten schälen und vierteln in ein Plastikgeschirr mit dem Öl und dem Essig folieren und vakuumieren.

Zitronenmayonnaise:

12 Eidotter, 850 ml Pflanzenöl, 1 EL Dijon Senf, 1 Zitrone, Worcestersauce, Holunderessig
Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Mayonnaise in einer Schüssel Eidotter mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zesten, Worcestersauce, Essig sowie Senf mit einem Schneebesen gut verrühren. Öl langsam in schwachem Strahl nach und nach einrühren und dabei kräftig rühren, bis sich die Masse homogen bindet.

Asiatisch mariniertes Spargel:

4 große Stangen Spargel, 3 EL Ketjap Manis, 5 EL Sesamöl, 4 EL Sweet Chilli Sauce, 1 EL Senfgurkensaft, Salz, Pfeffer, Senfkörner und Koriander geröstet

Den Spargel von der Schale befreien und in dünne Streifen schälen, und mit Ketjap Manis, Sesam Öl, Sweetchilli Sauce und Senfgurkensaft marinieren, Koriander und Senfkörner rösten und zur Marinade dazugeben in einer Plastikschiene gut einfolieren und vakuumieren, 3 Tage lang gekühlt marinieren lassen.