

Vorspeise

Spargelsalat mit Tomate, Orange und Himalaya-Pfeffer dazu Burrata, Basilikum und Chili

Zutaten:

1 Bund Basilikum
180 ml Pflanzenöl
480 g Spargel, grün
0.6 St. Orange
125 g Cocktailtomaten rot
30 ml Balsamico, hell
3 g Senf
2 St. Burrata
120 ml Buttermilch
60 ml Milch
Salz
Himalaya Pfeffer roots. Gewürze
Kokosblütenzucker roots. Gewürze
Muskat roots. Gewürze
Fleur de Sel roots. Gewürze
Chiliflocken roots. Gewürze

Zubereitung:

Für das Basilikum Öl, die Blätter von 1 BD Basilikum abzupfen, bis auf 2-3 Stängel, die zum Dekorieren aufheben. 120ml Pflanzenöl mit den Basilikumblätter, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen. Das Öl am besten 24 Std ziehen lassen und am nächsten Tag durch ein feines Sieb mit Zewa passieren. Für den Spargelsalat, vom grünen Spargel das untere Viertel abschneiden. Den Spargel in gleichmäßige Stücke schneiden, den geschnittenen Spargel im Salzwasser für etwa 3 Minuten Bissfest blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Eine Vinaigrette herstellen, 30ml hellen Balsamicoessig mit 3g Senf ordentlich verrühren, dabei die 60ml Pflanzenöl hinzufügen, vorsichtig mit Salz, Himalaya-Pfeffer und Kokosblütenzucker würzen. Von der Orange den Abrieb mit in die Vinaigrette geben, dann schälen und filetieren. Die Orangen Filets in kleine Stücke schneiden und mit in die Vinaigrette geben. Die Tomaten vierteln und in die Vinaigrette geben. Die Vinaigrette mit dem blanchierten Spargel mischen und etwa 15 Minuten marinieren lassen. Zum Anrichten den Spargelsalat nochmals abschmecken und ggf. nachwürzen. Zum Anrichten die Spargelsalat ohne Flüssigkeit in tiefe Teller geben. Oben auf den Salat einen halbierten Burrata und mit grobem Meersalz, Prise frisch gemahlene Himalaya-Pfeffer und Chiliflocken würzen. 120ml Buttermilch mit 60ml Milch verrühren, dann das Basilikum Öl leicht unterrühren, vorsichtig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und um den Spargelsalat verteilen. Mit kleinen Basilikumblätter dekorieren.