Spargel Tatar

mit Erdbeeren und Basilikum

4 Portionen

Vorbereitung 20 Minuten | Vegi | Gluten frei | Laktose frei | Vegan

6 6	Grüne Spargel Weisse Spargel	Die Spargel waschen, der hintere Teil abschneiden und die weissen Spargel schälen. Die Spitze abschneiden und separieren. Die Stiel in 2-3mm Würfel schneiden.
	Zitronenöl 1dl Weisswein 2dl Bouillon	Mit Zitronenöl die Spargelwürfel und die Spitzen in einem Wok anbraten. Mit Bouillon und Weisswein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen.
12	Erdbeeren	Die Erdbeeren waschen und das Grün abschneiden. 4 Erdbeeren für Deko beiseite stellen und den Rest in ebenfalls 2-3mm Würfel schneiden.
4 1 Salz Pfeffer	Basilikum-Blätter Zitrone	Basilikum waschen in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Erdbeeren, den Schalen einer abgerieben Zitrone und der Saft dieser Zitrone unter die Spargel mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Rucola oder Sprossen		Das Tatar mit einem Speisering anrichten und mit den Spargel-Spitzen, der Erdbeere und mit Rucola oder mit Sprossen dekorieren

Ein Rezept von anderstgemacht.ch vom Kulinariker Stefan Winiger
www.anderstgemacht.ch