



Helmut Schültke

Asparago tonnato mit frittierten Kapern und Kräuter-Croûtons

Zutaten für zwei Personen

Für den Spargel:

300 g grüner Spargel
1 Zitrone (Saft)
1 TL Butter
150 ml Olivenöl
1 TL Zucker
1 EL Salz

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zwei Liter Wasser mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Butter zum Kochen bringen.

Spargel sorgfältig waschen. Das untere Drittel abschälen.

Ca. 5 Minuten kochen (je nach Dicke des Spargels), abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Für die Sauce:

30 g Zuckerschoten
30 g Rauke
135 g Thunfisch im eigenen Saft
150 g Crème fraîche
1 EL Kapern
2 EL Kalamansisaft
4 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Rauke waschen und trocken schleudern. Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. Thunfisch abtropfen lassen und in ein hohes Gefäß geben.

Crème fraîche, 1 EL Kapern und Öl zugeben und fein pürieren. Mit Salz, Kalamansisaft und Zucker abschmecken.

Für die Kräuter-Croûtons:

200 g Weißbrot, ohne Rinde
1 Knoblauchzehe
20 g frische Kräuter (Liebstöckel, Petersilie, Estragon)
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Knoblauch abziehen und andrücken. Weißbrot würfeln (1,5 cm-Kantenlänge) und mit der Knoblauchzehe in Butterschmalz anrösten, salzen, pfeffern und mit den feingehackten Kräutern mischen.

Für die frittierten Kapern:

1 EL Kapern
5 EL Öl, zum Frittieren

Öl in einem Topf erhitzen und die Kapern darin frittieren. Mit einer Schaumkelle herausholen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

6 Cherrytomaten

Tomaten häuten und halbieren. Als Garnitur verwenden.

Thunfischcreme über dem Spargel verteilen und mit Pfeffer bestreuen. Frittierte Kapern, Zuckerschoten und Rauke darüber streuen und sofort servieren. Kräuter-Croûtons in ein Schälchen daneben drapieren.