



SPARGEL LIEBT SILVANER

FOLIENSPARGEL MIT „70 MINUTEN EI“, KRÄUTERSALAT & MISOMAYONNAISE

Ein Rezept von Michael Philipp, Restaurant Philipp

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

70 Minuten Ei:

4 Eier in Bioqualität
Meersalz

Folienspargel:

12 Stangen weißer Spargel
1 EL Zucker
Meersalz
100 g Butter
Olivenöl

Kräutersalat:

Dill
Koriander
Kerbel
Estragon
Minze
Sesamöl
Sushi-Essig oder weißer Balsamico

Misomayonnaise:

2 Eier
250 g Sonnenblumenöl
30 g Miso-paste



ZUBEREITUNG

70 Minuten Ei:

Die 4 Eier im Wasserbad „sous vide“ für 70 Minuten bei 63° C garen.

Dann die Eier vorsichtig aufschlagen und mit etwas Olivenöl und Meersalz würzen.

Folienspargel:

Den Spargel in doppelter Alufolie mit Zucker, Salz, Butter und feinstem Olivenöl einrollen, dicht verschließen und ca. 45 Minuten bei 200° C garen.

Kräutersalat:

Die Kräuter fein zupfen und mit Sesamöl und Sushi-Essig marinieren.

Misomayonnaise:

Alle Zutaten in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Zauberstab langsam eine Mayonnaise mixen.



WEINTIPP

Ortswein
Athletischer, körperreicher,
knackiger, jugendlicher Silvaner mit straffer
Säure



SILVANER HEIMAT SEIT 1659