

Weißer Spargel mit drei Saucen

Zutaten für 2 Portionen

500 g Spargel
Salz
1 Ei Butter
1 TI Zucker

Sauerrahmsauce

100g saure Sahne
1 El Zitronensaft
2 El Kresse
Salz
Pfefferaus der Mühle

Avocado Sauce

1 Avocado
1 El Crème fraiche
1 TI Öl
2 El gehackte Pistazien
1 El Zitronensaft
Cayennepfeffer

Tomatensauce

2 Tomaten
Je 1 Schalotte und Knoblauchzehe
2 El Olivenöl
2 El Rotwein
1 TI Zucker
Salz
Pfeffer



ZUBEREITUNG

Spargel schälen und 20 min garen in Salzwasser mit Butter und Zucker.

Für die Sauerrahmsauce die saure Sahne mit Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, in ein Schälchen füllen und mit kresse dekorieren.

Für die Avocado Sauce die Avocado schälen, Sein herauslösen und das Fruchtfleisch mit der Gabel zerdrücken. Crème fraiche, Öl und 1 El Pistazien unterrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. In ein Schälchen füllen und mit den restlichen Pistazien garnieren.

Für die Tomatensauce die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl erhitzen und beides dann andünsten. Tomaten, Rotwein und Zucker dazugeben, etwas ein köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen