DIE R.SH-GRILLPARTY

VORSPEISE

Spargel-Bruschetta mit Orangen-Meerrettich-Vinaigrette und Brunnenkresse, garniert mit geriebenem Hartkäse

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

BRUSCHETTA:

200 g Brunnenkresse (gewaschen)
7 Stangen grünen Spargel (Enden abgeschnitten & das untere Drittel geschält)
7 Stangen weißen Spargel (Enden abgeschnitten & komplett geschält)
1 rote Zwiebel (fein gewürfelt)
10 g Schnittlauch (in feine Ringe geschnitten)
2 Strauchtomaten (ohne Kerngehäuse, fein gewürfelt)
12 Scheiben Baguette (1 cm Dicke)
3 Knoblauchzehen (der Länge nach halbiert)
2 Orangen, Saft & Abrieb
250 ml Olivenöl
1 EL körnigen Senf
1 TL Senf
15 g Meerrettich (frisch & sehr fein gerieben)
1 EL Honig
50 g feingeriebenen Hartkäse
Salz, Pfeffer

Viel Spaß wünschen

ZUBEREITUNG

Für die Vinaigrette den Orangensaft mit dem Senf verrühren, Honig hinzugeben und glatt rühren. Anschließend 200 ml Olivenöl einrieseln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Zwiebelwürfel, Meerrettich, Tomatenwürfel und Schnittlauch hinzugeben.

Den Spargel mit Olivenöl bestreichen, leicht salzen und bei mittlerer Hitze gar grillen. Anschließend den Spargel leicht angeschrägt, dünn runter schneiden und die Spitzen als Garnitur aufheben. Die Spargelstücke inklusive Spitzen mit der Vinaigrette marinieren.

Die Baguettescheiben von beiden Seiten knusprig angrillen und anschließend mit Knoblauch daran reiben, mit Olivenöl beträufeln und salzen. Den Spargel abtropfen und auf dem Brot anrichten. Die Brunnenkresse ebenfalls mit der Vinaigrette marinieren und darauf anrichten. Abschließend mit dem fein geriebenem Hartkäse bestreuen und servieren.