

# Eingelegter Spargel auf Rotwein-Schalottenmayonnaise

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

12 Stangen Spargel  
250 g Zucker  
300 ml Wasser  
150 ml Weißweinessig  
5 St. Sternanis  
10 St. Nelken  
Schale von einer Orange  
2 Schalotten  
500 ml trockener Rotwein  
5 - 6 EL Mayonnaise  
1 - 2 EL Honig  
4 Hände "Stein´s Mischsalat"  
etwas Dressing



#### ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo & Di: 9 - 13 Uhr  
Mi & Do: 9 - 13 Uhr  
          15 - 18 Uhr  
Fr: 9 - 18 Uhr  
Sa: 9 - 13 Uhr

#### ANSCHRIFT:

STEIN'S Kräuter & Garten  
Mainzer Straße 180  
55124 Mainz-Gonsenheim  
Telefon: 06131 - 44198  
Fax: 06134 - 44155  
kontakt@kraeuterundgarten.de  
www.kraeuterundgarten.de

Den Spargel schälen (Schalen aufbewahren) und die Stangen in 1cm breite Rauten schneiden.

Schalotten ebenfalls schälen und in feine Würfel schneiden. Diese mit dem Rotwein so lange einkochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr übrig ist.

Die Spargelschalen mit dem Wasser, Essig, Sternanis, Nelken, Zucker und der Orangenschale aufsetzen und am Herdrand 5-10Minuten sanft köcheln lassen.

Den Fond durch ein Sieb passieren und die Spargelrauten 6 Minuten darin kochen. Den Topf mit Klarsichtfolie abdecken und den Spargel darin auskühlen lassen.

Die Mayonnaise mit den reduzierten Rotwein-Schalotten mischen und mit Honig abschmecken.

Zuletzt 1 EL Rotwein-Schalottenmayonnaise in der Mitte des Tellers anrichten, den Spargel auf Küchenkrepp-Papier etwas abtropfen lassen und auf die Mayonnaise geben. Den Mischsalat mit etwas Dressing anmachen und auf dem Spargel verteilen.

Nach Belieben frisches Baguette dazu servieren.