



BAYERISCHER HOF

# KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

---

#MeinHofGenuss



# ROH MARINIERTER GRÜNER & WEISSER SPARGEL

REZEPT FÜR 4 PORTIONEN



- Zutaten
- Zubereitung

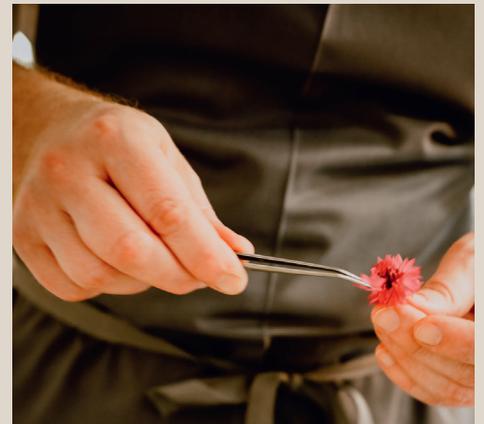


## ZUTATEN

---

### Roh marinierter grüner & weißer Spargel mit Miso-Joghurt, Bärlauchöl, Pistazien und Walnuss (Rezept für 4 Portionen)

4	Stück	Grüner Spargel
8	Stück	Weißer Spargel
0,25	Kilogramm	Joghurt 3,5%
0,05	Kilogramm	Shiro Miso
		Weißweinessig
		Salz
		Zucker
		Vogelmiere
		Gartenkresse
2	Stück	Kornblumenblüten oder mehrere Bärlauchblüten
4-5	halbe	Walnusskerne grob gehackt
12	Stück	Pistazien geröstet und gesalzen, geschält und halbiert
1	Bund	Bärlauch (alternativ Schnittlauch oder Grün vom Frühlingslauch)
100	Milliliter	Traubenkernöl
		Abrieb einer halben Zitrone



## ZUBEREITUNG

---

### **Roh mariniertes grüner & weißer Spargel mit Miso-Joghurt, Bärlauchöl, Pistazien und Walnuss (Rezept für 4 Portionen)**

Zunächst den Bärlauch mit dem Traubenkernöl fein mixen und auf ca. 80° C erhitzen, dabei ständig rühren. Nach einigen Minuten trennt sich das reine Öl ab. Das Öl passieren und abkühlen, anschließend in einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank abhängen, so dass sich das Öl oben absetzt. Das dauert mehrere Stunden und kann deshalb schon am Tag vorher gemacht werden. Dann den Beutel unten dünn aufschneiden und das gesammelte Wasser ablaufen lassen und anschließend das Öl auffangen. Hält sich in einer dunklen Flasche mehrere Wochen im Kühlschrank und kann auch über einen längeren Zeitraum z.B. in einem Eiswürfelbehälter eingefroren werden.

Weißer Spargel schälen und grünen Spargel zu putzen. Beide auf einem Gemüsehobel fein hobeln und salzen, zuckern und ziehen lassen. Shiro Miso mit etwas Weißweinessig glatt- und anschließend in den Joghurt rühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Joghurtdressing auf einem flachen Teller verteilen, Spargel leicht trocken tupfen und auf dem Joghurt verteilen. Reichlich Bärlauchöl darauf verteilen, ebenso Walnüsse und Pistazien. Gartenkresse darüber streuen, außerdem den Zitronenabrieb und mit Vogelmiere und Blüten garnieren.



*Chef de Cuisine Garden - Philipp Pfisterer*

WIR WÜNSCHEN IHNEN  
VIEL SPASS BEIM KOCHEN  
UND GENIESSEN.