

Frühlingsgemüse mit Basilikumsauce



Zutaten

Sauce

- 1 Stück Eigelb
- 1 Teelöffel Senf
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 dl Sonnenblumenöl
- 2 Esslöffel Naturejoghurt, gehäuft
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 2 Bund Basilikum
- 1 Teelöffel Kürbiskernöl, oder ein anderes Nussöl, nach Belieben

Gemüse

- 400 g Spargeln, grün
- 1 Stück Romanesco, mittelgross
- 2 Bund Rübli, jung, ersatzweise möglichst kleine Rübli
- 400 g Kartoffeln, klein
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Für die Sauce Eigelb, Senf und Zitronensaft verrühren. Das Öl zunächst tropfenweise, dann im Fadenlauf langsam unter stetem Rühren dazugiessen und zu einer luftigen Mayonnaise schlagen. Das Joghurt unterheben und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer würzen.

2 Die Basilikumblätter sehr fein schneiden und in die Sauce rühren. Nach Belieben mit Kürbiskern- oder Nussöl parfümieren und bis zum Servieren kühl stellen.

3 Die Spargeln grosszügig schälen und harte Stielenden wegschneiden. Den Romanesco rüsten und in Röschen teilen.

4 An den Rübli ein Büschelchen Grün stehen lassen. Rübli und Kartoffeln sorgfältig unter fliessendem Wasser bürsten. Junge Rübli müssen meistens nicht geschält werden, Kartoffeln je nach Grösse halbieren.

5 Spargeln, Romanesco, Rübli und Kartoffeln in einen Siebaufsatz geben und im aufsteigenden Dampf während 10 Minuten knapp weich garen.

6 In einer grossen Bratpfanne das Olivenöl mit dem Rosmarinzweig erhitzen. Das gedämpfte Gemüse dazugeben und noch etwa 5 Minuten im Gewürzöl braten. Salzen und pfeffern.

7 Zum Servieren das Gemüse auf vorgewärmten Teller anrichten und grosszügig mit Sauce beträufeln. Das Gemüse nach Belieben am Tisch mit einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.