

# Asparagi in Salsa

## Spargel mit Sardellensauce

Köstliche Vorspeise für Spargelliebhaber. Der weiße Spargel wird beinahe ausschließlich in Venetien in Brenta angebaut und lockt zur Spargelzeit zahlreiche Touristen in die Restaurants rundum um diese Köstlichkeit zu genießen.

### Zutaten (4 Personen):

1,5 kg weißer Spargel  
4 Eier, hartgekocht  
2 Sardellenfilets  
1 TL Kapern  
2 EL Zitronensaft  
Salz  
Olivenöl

### Zubereitungszeit:

max. 30 Minuten

### Zubereitung:

Spargel schälen und zu kleinen Bündeln binden. Bündel aufrecht in einen Topf mit kochendem Salzwasser stellen und kochen bis der Spargel durch ist. Spargel aus dem Wasser nehmen, die Fäden entfernen und abkühlen lassen.

Eigelb aus den hartgekochten Eiern heraus nehmen und durch ein Sieb streichen. Mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren bis eine flüssige Sauce entsteht. Sardellen, Kapern und das Eiweiß fein hacken und in die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, über den Spargel geben und servieren.



Spargel in Sardellen-Sauce