



Tartare vom grünen Spargel

Was wird benötigt



Ein Rezept von

fruechte_rosenberger

Dauer

30 Minuten

Schwierigkeit



Zutaten

1 Bund grüner Spargel
 400 g gelbe Möhren
 2 Jungzwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 15 g Ingwer
 3 EL Olivenöl
 1 Schalotte
 1 Bund Kerbel
 Salz
 trockener Martini Pfeffer
 1 unbehandelte Zitrone

Tomaten, Rucola und Parmesan
 als Deko

Zubereitung

1. Möhren waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Jungzwiebeln waschen, grüne Teile abschneiden. Weiße Teile in ganz feine Scheiben schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein schneiden oder fein reiben.

1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Möhren und Jungzwiebelscheiben darin kurz anbraten. Ingwer und Knoblauch anschließend untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Die Schalotten und den Kerbel klein hacken, Zitronenschalen dazu reiben und mit den Möhren und Jungzwiebeln aus der Pfanne vermischen.



2. Spargelenden entfernen und den Spargel kurz in gesalzenem Wasser bissfest kochen.

3. Mit kaltem Wasser abschrecken, trocken tupfen und die Spargelspitzen für die Garnitur abschneiden.

4. Die untere Hälfte des gekochten Spargels klein schneiden und davon ein bisschen für die Garnitur in dünne Plättchen schneiden. Den Rest zur Masse geben und mit Salz, Pfeffer und Martini abschmecken

5. Masse in einen Ring oder Schöpfer füllen und auf Tellern anrichten. Mit den Spargelplättchen, den Spargelspitzen und Kerbel garnieren.

Qualitätsfrüchte ROSENBERGER

 fruechte_rosenberger  fruechte-rosenberger.at

Bereits in der dritten Generation werden vom Obstbaumeister Klaus Rosenberger auf den kalkhaltigen Böden am Fuße des Schöckls frische Früchte angebaut und vermarktet.

2013 wurden die ersten Beerensträucher in Kumberg gepflanzt und bereits im Sommer konnten die ersten Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren geerntet werden. 2020 folgte mit der ersten SCHÖCKLLAND-SPARGEL-Ernte die nächste Innovation am Hof. Das große Ziel der Familie ist es, die mit Liebe und Sorgfalt angebauten Früchte bis zur Genussreife an der Pflanze wachsen zu lassen, um das volle Aroma jeder Frucht zu ermöglichen.

Kurze Transportwege zu den Kund:innen, die tägliche Ernte und eine erlesene Sortenauswahl garantieren ein absolutes Geschmackserlebnis. Zu finden sind die regionalen Köstlichkeiten auf den beiden Bauernmärkten in Kumberg und Judendorf-Straßengel, den Direktverkaufsständen in Kumberg und Weinitzen sowie bei regionalen Partner:innen im Großraum Graz, Gleisdorf und Weiz.

