

Mairübchen mit Dicken Bohnen und Spargelsalat

Zutaten für die Mairübchen (für 4 Personen):

- 12 Mairübchen
- 250 ml Sahne
- 50 g Butter
- 8 Zweige Zitronenverbene
- Zucker
- Pfeffer
- Salz

Mairübchen schälen und halbieren. Butter in einem Topf schmelzen und die Mairübchen darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Dann die Sahne und die Zitronenverbene dazugeben. Die Rübchen bei kleiner Hitze weich köcheln und nochmals abschmecken.

Zutaten für die Bohnen:

- 2 kg (in der Schote) Dicke Bohnen
- 20 geschlossene Taglilien-Knospen
- 50 g Butter
- Salz
- Zucker

Die Bohnenkerne aus den Schoten lösen. In einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren und dann in Eiswasser geben. Die Bohnenkerne enthäuten. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, darin die Bohnen und die Taglilien-Knospen warm schwenken. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen.

Zutaten für den Spargelsalat:

- 2 Stück Spargelsalat
- 50 g Butter
- Salz
- Zucker
- Mineralwasser

Spargelsalat ist kein Spargel, auch wenn der Name darauf hindeutet. Er wird auch "Chinesische Keule" genannt. Es handelt sich um einen Kopfsalat, der auf einem langen dicken Stängel wächst. Der Stängel wird für das Gericht verwendet.

Spargelsalat schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Butter in einem Topf zur Nussbutter rösten lassen. Dann die Gemüsestücke hineingeben. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. 1 Schluck Mineralwasser hinzufügen und einen Deckel aufsetzen. Bei niedriger Hitze das Gemüse weich dünsten.

Anrichten:

- 8 Hornveilchen-Blüten
- 10 Bartnelken-Blüten

Etwas Sahnesoße von den Mairübchen auf die Teller geben. Die Mairübchen und den Spargelsalat wild darüber verteilen. Die Bohnen und Taglilien-Knospen darüber anrichten. Mit den Blüten dekorieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 28.07.2022

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen