

TOPAZ AGRO VERGINE

SPARGELCOCKTAIL

Zutaten:

- 700g Spargel, weiß
- 500g Spargel, grün
- 100g Schinken
- 10g Schnittlauch
- Zucker
- 25ml Walcher Agro Vergine Topaz
- 50ml Traubenkernöl
- 50g Feldsalat (Blätter)
- 2 Eier gekocht, in Scheiben geschnitten
- 10 Stück Kerbelzweige



Zubereitung:

Weißer Spargel in Salzwasser nicht zu weich kochen (etwa 8 Minuten) und darin erkalten lassen. Grüner Spargel in Salzwasser kurz (2-3 Minuten) kochen, in Eiswasser abschrecken und auf Küchenkrepp trocknen. Gekochte weißer Spargel ebenso auf Küchenkrepp trocknen. Weißer und grüner Spargel in beliebige Stücke schneiden. Weißer und grüner Spargelspitzen zum Garnieren aufbewahren. Geschnittene Spargel mit Schinken und fein geschnittenem Schnittlauch vorsichtig vermischen. Für die Marinade Salz, Pfeffer, Zucker, Walcher Agro Vergine Topaz und Traubenkernöl vermischen. Geschnittene Spargel damit marinieren und einige Minuten ziehen lassen. Feldsalatblätter in die Cocktailgläser geben, Spargelsalat darauf anrichten und mit je einer gekochten Eischeibe, Kerbel und Spargelspitzen garnieren.

TOPAZ AGRO VERGINE

COCKTAIL DI ASPARAGI

Ingredienti:

- 700g di asparagi, bianchi
- 500g di asparagi, verdi
- 100g di prosciutto
- 10g di erba cipollina, tagliata
- zucchero
- 25ml di Walcher Agro Vergine Topaz
- 50ml di olio di semi d'uva
- 50g di lattuga
- 2 uova sode, tagliate a fette
- 10 pezzi di cerfoglio



Preparazione:

Cuocere gli asparagi bianchi in acqua salata (circa 8 minuti) e lasciarli raffreddare. Cuocere brevemente gli asparagi verdi (2-3 minuti) in acqua salata, sciacquarli con acqua ghiacciata e asciugarli su carta da cucina. Asciugare anche gli asparagi bianchi cotti con carta da cucina. Tagliare a pezzettini gli asparagi bianchi e verdi. Conservare le punte degli asparagi bianchi e verdi per la decorazione. Mescolare con cura gli asparagi tagliati con il prosciutto e l'erba cipollina tagliata. Per la marinata mescolare sale, pepe, zucchero, Walcher Agro Vergine Topaz e l'olio di semi d'uva. Lasciar amalgamare gli asparagi tagliati per qualche minuto nella marinata. Mettere le foglie di lattuga nei bicchieri da cocktail, disporvi sopra l'insalata di asparagi e guarnire con una fettina di uovo sodo, cerfoglio e le punte di asparagi.