



Kräuter-Vinaigrette

4 Portionen

1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Estragon [tiefgefroren]
1 Zwiebel
1 EL Kapern, möglichst in Salz
2 Eier
6 EL Estragonessig
½-1 TL Dijon-Senf
125 ml Sonnenblumen- oder Maiskeimöl
Salz
Pfeffer

Kräuter sehr fein schneiden
Zwiebel schälen und sehr fein würfeln
Eier hart kochen, pellen und sehr fein hacken
Kapern wässern und sehr fein hacken

Essig, Salz, Pfeffer und Senf in einer Schüssel verrühren. Öl langsam unter Rühren zugeben, damit die Soße sämig wird. Die übrigen Zutaten untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu: kalter Spargel mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter