

Spargel-Sepia-Carbonara mit Olivenöl-Espuma und Speck



Zutaten (für 4 Personen)

- 800 g weißer Spargel
- 200 g Sepia, küchenfertig
- Salz
- Cayennepfeffer
- Olivenöl
- 2 Eigelb
- 150 g Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone, Saft
- Salz
- Cayennepfeffer
- 40 ml Gemüsefond
- 8 Scheiben frittiertes Speck

Zubereitung

Spargel schälen und mit der Mandoline längs in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Spargelscheiben mit dem Messer in 2 mm breite Streifen schneiden, sodass sie wie Spaghetti aussehen. In Salzwasser 3 Minuten kochen, herausnehmen und auf Küchentuch abkühlen lassen. Sepia salzen und mit Cayennepfeffer würzen. In Olivenöl kurz anbraten und in feine Streifen schneiden. Eigelb und Olivenöl zu einer Mayonnaise verrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer würzen. Gemüsefond unterrühren, in eine Espuma-Flasche füllen und zwei Sahnekapseln aufschrauben. Gut schütteln.

Fertigstellung

Spargel und Sepia mit Olivenöl-Espuma marinieren, eventuell mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Hälfte des frittierten Specks zerbröseln. Spargel- und Sepiastreifen aufgerollt auf tiefen Tellern anrichten und mit Speckbröseln bestreuen. Mit etwas Espuma und einer frittierten Speckscheibe garnieren.

Unsere Weinempfehlung: [Sauvignon Winkl](#)

Weitere spannende Rezepte finden Sie im Kochbuch [Schnittlauch statt Petersilie](#)