



## Spargeln mit «Sojannaise»

Rezept von **Stefan Meier**  
Restaurant Rathauskeller, Zug



- 1.2 kg weisse Spargeln
- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- 1.5 dl Rapsöl
- 2 EL Kikkoman Sojasauce
- Salz, Pfeffer  
nach Belieben frischer,  
geriebener Ingwer

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitung** Die Spargeln unten ca. 2 cm abschneiden. Grosszügig bis fast zur Spitze hin schälen. In genügend Salzwasser auf dem Kochherd knackig weich kochen. Das Eigelb und den Senf in eine Schüssel geben. Das Rapsöl sehr langsam unterrühren. Die Sojasauce zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Anrichten** Die Spargeln aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Auf 4 Teller verteilen und die «Sojannaise» dazu anrichten.