

Röstbrot mit grünem Spargel

Für 4 große Brotscheiben

400 g	Spargel, grün	waschen, das untere Drittel schälen und holzige Enden abschneiden.
2 EL	Olivenöl	in einer breiten Pfanne erhitzen. Den Spargel hineingeben und 4-5 Min. anbraten. Mit
	Salz, Pfeffer	würzen, aus der Pfanne nehmen und in eine Schale geben
4 EL	Balsamico, weiß	und
6 EL	Orangensaft, frisch gepresst	sowie
1 TL	Blütenhonig	in die Pfanne geben, verrühren und aufkochen lassen. Flamme ausschalten. Den Sud ebenfalls mit
	Salz, Pfeffer	würzen und über die Spargelstangen gießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 15 Min. marinieren lassen.
20 g	Pecorino	fein reiben. Von
2-3 Stielen	Basilikum	und
2-3 Stielen	Estragon	die Blättchen abzupfen und mittelfein hacken.
1 Bd.	Schnittlauch	in Röllchen schneiden. 1 EL davon abgedeckt zur Seite stellen.
250 g	Ricotta	und
80 g	Crème fraîche	mit dem Pecorino, den Kräutern und
1 TL	Orangenschale, frisch abgerieben	und
3 EL	Orangensaft, frisch gepresst	glattrühren. Mit
	Salz, Pfeffer	würzen.
4 Scheiben	Krustenbrot	rösten und mit Kräuterricotta bestreichen. Längs mit dem Spargel belegen, mit etwas beträufeln und mit wenig
	Olivenöl	bestreuen.
	Salz	