

Bunter Spargelsalat

Rezept für 2 Personen:

Zutaten:

- je 120 g weißen und grünen Spargel
- 2 Stangen Frühlingslauch
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- 4 Radieschen
- 2 Tomaten
- 100g Salat (z.B. Kopfsalat, Rauke oder Feldsalat)

Essig-Öl-Soße:

- 100 g geschälte Schalotten
- 30 g Zucker
- 150 g Weißwein-Essig
- 0,1 L. kalte Rinderbrühe
- 0,3 L. Tafelöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Essig-Öl-Soße:

Die Schalotten, Zucker, Weißweinessig und die Brühe in einem Mixer gut pürieren bis eine glatte Flüssigkeit entsteht, dann langsam das Tafelöl untermixen, so das eine leichte gebundene Flüssigkeit entsteht. Durch ein Sieb geben und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Je nach Geschmack frische Kräuter begeben, aber erst beim Anrichten.

Zubereitung Spargelsalat:

Den Spargel in ca. 4 cm große Stücke schneiden und in kochendes Wasser geben. Beim nochmaligen Aufkochen von der Herdplatte nehmen und 3 Minuten ziehen lassen. Dann über einem Sieb abgießen.

Alle Zutaten fein schneiden, in eine große Salatschüssel geben und mit der Essig-Öl-Soße übergießen und vorsichtig umrühren. Ca. 20 Minuten stehen lassen und nochmals abschmecken.

Den Salat mit etwas Kräutern und Spargelspitzen ausgarnieren!