



Spargelsalat

mit Vinaigrette



Spargelsalat

Für vier Personen

20 Stangen Spargel,
je nach Vorliebe
3 Bund Schnittlauch
12 Radieschen
4 EL Weißweinessig
2 EL Ahornsirup
1 TL Meerrettichraspel
Salz, Pfeffer, Zucker
5 EL Rapsöl
2 EL Walnussöl
zusätzlich 2 EL Rapsöl
für die Zubereitung von
grünem Spargel

Tipp

Volksmund No. 6

Scheurebe

Diese Scheurebe überzeugt mit rassigem Aroma nach Schwarzer Johannisbeere und Grapefruit.
0,75 l, 11% Vol., ab 4,99 €*,
Literpreis: ab 6,65 €

1 Den weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Im Dampfgarer mit einer Prise Zucker zehn bis zwölf Minuten bissfest kochen, herausnehmen und abkühlen lassen. Alternativ grünen Spargel unten etwas schälen, je nach Dicke längs halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Rapsöl in die Pfanne geben und den Spargel drei bis fünf Minuten bei mittlerer Hitze braten.

2 Für die Vinaigrette Schnittlauch und Radieschen waschen, trocknen und in Röllchen bzw. feine Scheiben schneiden.

3 Weißweinessig mit Ahornsirup, Meerrettich, Salz und Pfeffer verrühren. Dann das Öl kräftig unterrühren. Schnittlauchröllchen und Radieschenscheiben unter die Vinaigrette mischen.

4 Spargel auf einer Servierplatte anrichten und die Vinaigrette darübergießen. Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.