

Spargelsalat

Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

1000	g	Spargel
1	Stück	Schalotte (50g)
10	Stück	Pfefferkörner
100	ml	weißer Balsamico
200	ml	Sauvignon Blanc
3	TL	Meersalz
2	TL	Zucker
500	ml	Wasser

Zutaten für: Dressing

2	EL	weißer Balsamico
3	EL	Sonnenblumenöl
0,5	TL	Meersalz
1,5	TL	Zucker
1	TL	mittelscharfer Senf
1	Stück	Schalotte
1	EL	Schnittlauch



Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten
Zeit zum durchziehen 2 Stunden

Zubereitung:

Zu Beginn wird ein Sud hergestellt, in welchem später der Spargel gegart wird. Dafür die Schalotte schälen und grob würfeln, mit den restlichen Zutaten (bis auf den Spargel) in einen Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen.

Während der Sud köchelt den Spargel sorgfältig schälen, die holzigen Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Sud durch ein feines Sieb abgießen und wieder zurück in den Topf geben. Den Spargel in den Sud geben und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Ich verwende immer Spargel mit ca. 1,5 cm Durchmesser. Bei dickeren Stangen muss die Garzeit etwas verlängert werden.

Den Spargel und den Sud abkühlen lassen, in eine Schüssel füllen und im Kühlschrank zwei Stunden marinieren lassen.

Für das Dressing die Schalotte schälen und in möglichst feine Würfel schneiden. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und zusammen mit den Schalottenwürfeln, den restlichen Zutaten für das Dressing und 2 EL vom Sud verrühren. Den Spargel aus dem Sud nehmen und mit dem Dressing vermischen.

Ich wünsche euch einen guten Appetit!