Frühlingshafter Spargel-Salat

Mit diesem Rezept eines frühlingshaften Spargel-Salates scheint die Sonne auch in jedem noch so dunklen Esszimmer. Lecker, fruchtig und absolut raffiniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

Für den Spargel

520 g	Spargel
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Zucker
1 EL	Butter
1 Prise	Salz

Für das Dressing

1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Zucker
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Essig
1 Schuss	Walnussöl

Für die Erdbeeren

220 g	Erdbeeren
1 EL	Rohrzucker
1 EL	Balsamico-Creme

Zubereitung

1. Für den frühlingshaften Spargel-Salat zuerst den Spargel vorbereiten. Hierzu die Enden abschneiden und den Spargel am besten zweimal schälen, um fahrige Stellen zu vermeiden. In einem großen Topf circa 2 l Wasser geben, diesem Zucker, Zitronensaft und Butter hinzufügen, den Spargel hineingeben und erhitzen. Den Spargel bissfest circa 7 – 8 Minuten kochen. Danach die Flüssigkeit abschütten und den Spargel kalt werden lassen.

2. Eine Schüssel mit kaltem Wasser nehmen, die Erdbeeren putzen, vierteln und darin abwaschen. Das Wasser abschütten und die Erdbeeren trocken tupfen. Nun zuckern und die Balsamico-Creme hinzufügen. Das Ganze im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

3. Für das Dressing in einer kleinen Schüssel Zucker, Salz, Pfeffer, Essig, Öl und Zitronensaft mischen. Den erkalteten Spargel in Stücke schneiden, mit Dressing übergießen und an einem kalten Ort durchziehen lassen.

4. Vor dem Servieren die Erdbeeren zum Spargel geben und vorsichtig unterheben. Nett auf einem tiefen Teller platzieren, frischen Pfeffer, Basilikum oder Minze oben auf und den Gästen präsentieren.

Tipp

Der frühlingshafte Spargel-Salat bekommt noch einen weiteren kulinarischen Kick, wenn man Nüsse, zum Beispiel Haselnüsse oder Walnüsse hinzugibt. Je nach Geschmack einfach mal ausprobieren.