



walch

KÜCHENKÜNSTLER
EVENTS CATERING CONSULTING

Bio Zertifiziert 2012: DE-ÖKO 006



Slow Food®
Deutschland e.V.

Spargelsalat mit Champagner-Safran-Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen:

10 Stangen Bio-Spargel, weiß
Meersalz
1 Prise Zucker
1 TL Olivenöl

Für die Champagner-Vinaigrette:

75 ml Champagner
½ TL Körnersenf
2 EL Apfelessig
1 EL Leinöl (Orangen- oder Walnussöl)
Einige Safranfäden
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Zucker
Salatblätter der Saison (z. B. Rucola)
frische Kresse

Zubereitung:

Spargel schälen und mit einem scharfen Messer in 1-2 Zentimeter dicke, schräge Stücke schneiden.

Die Bratpfanne vorheizen, Olivenöl dazu geben und die Spargelstücke mit Meersalz und Zucker (bissfest) garen.

In der Zwischenzeit für die Vinaigrette Champagner, Apfelessig, Leinöl (Orangenöl oder Walnussöl), Senf und Safranfäden verrühren. Mit Meersalz, Zucker und frischem Pfeffer aus der Mühle kräftig würzen.

Den Spargel noch heiß zu der Vinaigrette geben.

Den Spargelsalat etwa 4 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Salatblätter auf Teller verteilen und den Spargelsalat darauf anrichten. Mit frischer Kresse bestreuen und servieren.