

Spargelsalat mit weißem und grünem Spargel

Kategorie: Salat
Rezept Nr.: 213
Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Spargel	400 Gramm	grün	
Spargel	400 Gramm	weiß, Abschnitte	
Schalotten	2 Stück		
Dijonsenf	2 TL	Alternativ: Crème fraiche	
Olivenöl	0		
Weißweinessig	0	Alternativ: Verjus	
Tomaten	2 Stück	oder einige Datteltomaten	
Kerbel	12 Stengel		

Zubereitung

Hier unser Spargelsalat in 2 Varianten:

1. Spargel schälen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser al dente kochen. Abschrecken und abkühlen lassen.

2. Schalotten kleinhacken kurz blanchieren oder etwas in der Vinaigrette ziehen lassen, sie werden dabei weniger scharf.

3. Tomaten abziehen und entkernen, in Stücke schneiden oder Datteltomaten vierteln.

4a. Sämige Vinaigrette machen aus Senf, Olivenöl und etwas Weinessig, Salz, Pfeffer. Vinaigrette wird sämig, wenn der Senf mit dem Öl aufgeschlagen wird wie bei einer Mayonnaise. Man kann die Vinaigrette, wenn sie zu dickflüssig wird, verlängern, indem man am Ende etwas lauwarmes Wasser oder nicht zu trockenen Weißwein oder Verjus unterschlägt.

4b. Eine schöne Alternative ist eine Salat-Creme aus Crème fraiche, leicht gesalzen und gepfeffert und aufgeschlagen mit der gleichen Menge Verjus (im Verhältnis 8 Teile Crème fraiche, 2 Teile Verjus)..

5. Anrichten: weiße und grüne Spargelstücke mischen auf dem Teller anrichten, mit den Tomatenstücken und dem Kerbel (stattdessen auch Petersilie oder Schnittlauch) garnieren und der Vinaigrette übergießen. Zur Creme fraiche/Verjus-Sauce passt sehr gut etwas klein geschnittene Gundelrebe (Gundermann).

Weinempfehlung: Wenn die Vinaigrette sehr mild ist, d.h. wenig Essig und kein zu kräftiger Senf verwendet wird, dann passen sehr gut ein trockener Riesling oder Sauvignon blanc dazu. Sehr viel harmonischer ist der Zusammenklang mit Crème fraiche/Verjus.

Spargelsalat mit weißem und grünem Spargel



Notizen
