



Vorspeise

Spargelsalat

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 400 gr Spargeln weiss
- 400 gr Spargeln grün
- 1 Zitrone
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 dl Weisswein trocken
- 50 gr Butter
- 4 Scheiben Toast

Für die Vinaigrette:

- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1.5 dl Olivenöl (kalt gepresst)
- 0.5 dl Balsamico
- 1 Bund Basilikum
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Weisse Spargeln

In einer Pfanne in heissem Wasser Salz und Zucker beigeben, den Saft einer Zitrone, Butter sowie den Weisswein hinzufügen und die gut geschälten weissen Spargeln weichkochen.

Grüne Spargeln

Die grünen Spargeln in leicht gesalzenem Wasser blanchieren.

Die Spargeln (beide Sorten) in rautenförmige Stück von ca. 2 cm Länge schneiden.

Vinaigrette zubereiten:

Tomaten

Blanchieren und Haut entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel

Die Zwiebel fein hacken.

Basilikum

Basilikum in ganz feine Streifchen schneiden.

Olivenöl, Balsamico, Senf

Das Olivenöl zusammen mit dem Balsamico und Senf vermischen.

Tomaten, Zwiebeln sowie Basilikum, Spargelstücke

Alle Zutaten dem Dressing beifügen und untereinandermischen. Die Spargelstücke darunter ziehen.

Toast

Aus den gebräunten Toasts mit einem Förmchen kleine "Toasts" (z.B. herzförmig) ausstechen und als Dekoration auf den Salat legen.