

Spargelsalat mit Räucherlachs

Bild folgt

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	weisser Spargel
1 kg	grüner Spargel
	Salz, Pfeffer, Zucker
150 gr	Rucola
1 Bund	Radischen
3 EL	Weissweinessig
2 TL	Honig (flüssig)
2-3 EL	Öl
150 gr	Räucherlachs in Scheiben
	Kresse zum darüber streuen

Spargel waschen. Weissen Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden.
Vom grünen Spargel nur die Enden grosszügig abschneiden. Spargel in Stücke schneiden.

Weissen Spargel in wenig kochendem, leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker zugedeckt
10–15 Minuten bissfest garen. Grünen Spargel ungefähr 5 Minuten mitgaren.

Rucola waschen, trocken schütteln und evtl. kleiner zupfen. Radischen putzen, waschen
und in feine Scheiben schneiden.

Spargel herausheben.

Essig, 5 EL Spargelsud, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl kräftig darunter schlagen.
Vorbereitete Salatzutaten und Marinade locker mischen, evtl. kurz ziehen lassen. Salat nochmals
abschmecken und mit Lachsscheiben anrichten. Kresse waschen, schneiden und darüber streuen.