



Spargel-Erdbeer-Salat

Zutaten für 4 Personen

- je 250 g weißer und grüner Spargel
- 250 g Erdbeeren
- 2-3 Romanasalat (Salatherzen)
- 1 Schale Gartenkresse frisch
- 30 g Pinienkerne
- 5 EL Lavendel-Zitrone Crema Essig
- 3 EL Erdbeer Aperitif Essig
- 5 EL Condimento Balsama Bianco - originale
- 3 EL Olivenöl (z.B.: mild: Mosto Oro; kräftig: Dom Diogo)
- 1 TL Kürbiskernsöl
- 1 TL Crème fraîche
- 1-2 EL Puderzucker
- frisch gemahlener Pfeffer
- Salz
- 20 g Grana Padano

Zubereitung

Den weißen Spargel schälen und holzigen Enden abschneiden, dann in leicht gesalzenem Wasser bissfest garen (je nach Dicke ca. 8-15 min.) und im Sud abkühlen lassen. Dann abgießen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden.

Den grünen Spargel bei Bedarf schälen und ebenfalls die holzigen Enden abschneiden. Den Puderzucker vorsichtig karamellisieren, sollte nicht braun werden sonst wird er bitter.

Nun den grünen Spargel nur kurz im Karamell schwenken bis er leicht bräunt und mit etwa 5 EL Lavendel-Zitrone Crema Essig ablöschen und wenig Spargelsud vom weißen Spargel aufgießen. Die grünen Spargelstücke ca 5 Minuten bei kleiner Hitze garen, danach ebenfalls in 3-4 cm lange Stücke schneiden.

Aus den verschiedenen Ölen, Essigen und Crème Fraîche ein Dressing rühren und mit Salz, Pfeffer und der Hälfte der Kresse abschmecken. Dann den weißen Spargel in dieser Sauce marinieren.

Die Pinienkerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne anrösten.

Den Salat waschen und trocken schleudern. Die einzelnen Blätter in vier Salatschalen oder tiefe Teller verteilen.

Die geputzten und halbierten Erdbeeren auf dem Salat verteilen. Über die Erdbeeren kommen die marinierten Spargelstückchen und der grüne Spargel. Das restliche Dressing wird über die Salatblätter und die Erdbeeren geträufelt.

Zum Schluss wird der Salat mit den Pinienkernen und der restlichen Kresse garniert.

Etwas frisch geriebener Grana Padano darüber veredelt den Salat.

Dazu paßt ein knuspriges Baguette.