

Spargelsalat mit Forellenkaviar



Zutaten für vier Personen:

500 g Spargel
1 Prise Zucker
1/2 Zitrone
3 EL weißer Balsamico-Essig
3 EL Walnussöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/4 einer milden Zwiebel
50 g Forellenkaviar
300 g gekochte Kartoffeln (fest kochend)
1/4 Bund Schnittlauch

1. Den Spargel großzügig schälen, die holzigen Enden mutig abschneiden. Den Spargel in ca. 2 cm lange Stückchen schneiden. Etwa 1 Liter Wasser mit dem Zucker und dem Zitronensaft aufkochen. Die Spargelstücke darin etwa 8-9 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Danach abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. 5 EL von dem Spargelwasser zurückbehalten.

2. Den Balsamico-Essig erst mit Salz und Pfeffer verrühren, dann mit dem Öl verrühren. Die Zwiebel (oder die Schalotte) abziehen und feinst würfeln. Die gehackte Zwiebel und

den Forellenkaviar mit den Spargelstückchen in die Sauce geben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

3. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Servierplatte damit ein "Kartoffelbett" ausbreiten. Etwa 5 EL von dem Spargelwasser auf die Kartoffeln gießen.

4. Den Spargel auf den Kartoffeln anrichten und mit dem in Röllchen geschnittenen Schnittlauch bestreuen.

Hinweise:

Das ist ein sehr ausgewogenes Rezept für die Spargelsaison. Eignet sich auch für Gäste und Buffet.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Vorspeisen, Partygerichte, kaltes Buffet, Spargel, Fisch, international

Rezeptanregung: Zeitschrift Brigitte, Heft 10/2003, S. 190
Anpassung und Foto: Walter Stand 09.01.2023