

Lauwarmer Spargel auf Salat mit Parmesanflocken



Zutaten für vier Personen:

500 g frischer Spargel
(3-4 Stangen pro Person)
Salz, eine Prise Zucker
eine Ecke Butter
ein Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Balsamico-Essig
2 EL Olivenöl
Parmesankäse am Stück
1/4 Bund Petersilie
150 g Eichblatt-Salat oder
gemischter Blattsalat

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Balsamico-Essig
6 EL Olivenöl

1. Den Spargel großzügig schälen, die holzigen Enden abschneiden.

2. Den Spargel in reichlich schwach gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker, einer Ecke Butter und einem Spritzer Zitronensaft 10-15 Minuten kochen. Etwas abkühlen lassen.

3. Die Vinaigrette für den Salat aus einem Teil Balsamico und drei Teilen bestem Olivenöl, gewürzt mit wenig Salz und Pfeffer, zubereiten und den gewaschenen und gut abgetropften Salat durch die Sauce ziehen. Anrichten wie auf dem Foto.

4. Eine 1:1 Mischung aus bestem Olivenöl und

Balsamicoessig mit wenig Salz und Pfeffer würzen und mit einem Schneebeesen oder einem Milchaufschäumer gut durchmischen.

5. Den lauwarmen Spargel damit beträufeln.

6. Spargel und Salat dann mit feinst gehackter Petersilie und Parmesanflocken bestreuen.

Hinweise:

Rezeptanregung Restaurant Al Gusto in Saint-Tropez, 2005

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Vorspeisen, Salate, Spargel, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 10.01.2023