

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Spargelsalat mit weißem Spargel, Schnittlauch & Eierlikör-Vinaigrette

Zutaten für den Salat:

- 1 kg weißer Spargel
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Stück(e) kleines Stück Butter
- 1 Bündel Schnittlauch

Für die Eierlikör-Vinaigrette:

- 3 Esslöffel Eierlikör
 - 2 Esslöffel Weißweinessig
 - 1 Teelöffel mittelscharfer Senf
 - 4 Esslöffel neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
 - 1 Etwas Salz & weißer Pfeffer
 - 1 Spritzer Optional: Zitronensaft für Frische
-

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 12 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Spargel kochen:

1.

- Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden.
- In einem großen Topf Wasser mit Salz, Zucker und Butter aufkochen.
- Spargel darin ca. 8–12 Minuten garen (je nach Dicke), bis er bissfest ist.
- Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Vinaigrette anrühren:

1.

- Eierlikör, Essig und Senf gut verrühren.
- Langsam das Öl einrühren, bis eine leicht cremige Emulsion entsteht.
- Mit Salz, Pfeffer und ggf. Zitronensaft abschmecken.
Die Sauce sollte süß-säuerlich und leicht würzig sein.

Salat fertigstellen:

1.

- Spargel in mundgerechte Stücke schneiden oder ganz lassen.
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- Spargel mit der Vinaigrette vorsichtig vermengen.
- Schnittlauch darüberstreuen.

Tipps & Varianten:

1.

- Mit gerösteten Pinienkernen bekommt der Salat extra Biss.
- Etwas Rucola bringt eine angenehme Bitterkeit als Kontrast zur süßen Vinaigrette.
- Schmeckt lauwarm **oder** gut durchgezogen aus dem Kühlschrank.