



SPARGEL SALAT

Zubereitungszeit:

Minuten

Rezept für: 8 Personen

Zutaten:

SPARGELN

1 Bund Spargeln, grün, nach Bedarf geschält, al dente gekocht, in Eiswasser abgeschreckt

1 Bund Spargeln, weiss, geschält, al dente gekocht, in Eiswasser abgeschreckt

VINAIGRETTE

*1 dl Olivenöl

*0,5 dl weisser Balsamessig

*1 TL Senf, mild

*1 Prise Zucker

1 Bund Schnittlauch, fein gehackt

1 Bund Dill, gezupft, fein gehackt

1 Bund Kerbel, fein gehackt

1 Frühlingszwiebel, mit Grün, gewaschen, fein gehackt

30 g Ingwer, geschält, fein gerieben

Fleur de Sel

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

TOPPING

6 Eier, hartgekocht, geschält, halbiert.

Das Eigelb durch eine feine Kartoffelpresse gedrückt

Zubereitung:

VINAIGRETTE

Alle * Zutaten gut verrühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit dem Fleur de Sel, Pfeffer und dem Ingwer abschmecken.

ANRICHTEN

Die Spargeln auf die gleiche Länge schneiden, je eine Reihe grünen und weissen Spargel nebeneinander anrichten, mit der Vinaigrette nappieren und mit dem Eigelb garnieren