

Roher Spargel und frisch zerstoßener Pfeffer



Frisch gestochen und frisch gemörsert!

Frisch gestochener Spargel schmeckt besonders saftig und spritzig. Dieser eignet sich perfekt für einen rohen Spargelsalat. Die Spargelspitzen werden extra zubereitet: Kurz gekocht und mit Basilikum und luftgetrockneten Schinken umhüllt. Eine kleine Delikatesse!

Damit der Spargel sein mildes, spritziges Aroma optimal entfaltet, schneide ich diesen in sehr dünne Streifen. Ein milder Essig harmonisiert mit Leindotteröl. Das Leindotteröl riecht und schmeckt von Natur aus nach jungem Spargel und Erbsen. Ideal für unseren Salat.

Der Trick mit dem Pfeffer

Beim Pfeffer wende ich einen Trick an. Die Körner werden in einer Pfanne bei mittlerer Hitze (ohne Öl!) 4-5 Minuten geröstet. Dann erkalten lassen und im Mörser frisch zerstoßen. So ergibt sich ein traumhaftes Aroma. Nicht zu vergleichen mit gemahlenem Pfeffer oder Pfeffer aus der Mühle. Unbedingt mal ausprobieren! Schmeckt auch unvergesslich gut zu Steaks vom Grill.

Hier unsere Rezeptur für "**Rohen Spargelsalat**":

Zutaten

für 4 Personen

- 500 Gramm weißer Spargel (sehr frischer Spargel !!!)
- 50 ml Apfelessig
- 50 ml Leindotteröl oder Sonnenblumenöl
- 2 EL heißes Wasser
- 1 TL Zucker
- 1 TL Senf (z.B. Estragonsenf)
- eine Prise Salz und Pfeffer
- etwas Schnittlauch, grob geschnitten
- Wer möchte: 25 g Erbsensprossen
- 200 g luftgetrockneter Schinken
- Einige Blätter Basilikum

Zubereitung

Für das Dressing 1 TL Zucker mit 2 EL heißem Wasser mischen. Dann mit Essig, Senf, Salz und Pfeffer vermengen. Zum Schluss das Öl langsam unter Rühren einträufeln.

Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelköpfe 4 cm abschneiden und beiseite legen.

Die Spargelstangen erst längs in feine Scheiben schneiden. Dann die Scheiben in Streifen schneiden. Spargelstreifen mit Schnittlauch und Dressing vermischen. Wer möchte, gibt noch ganz frische Erbsensprossen dazu. Spargelstreifen 15 Minuten in der Marinade ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Spargelköpfe in gesalzenem Wasser 3 Minuten kochen. Kalt abschrecken. Um jeden Spargelkopf ein Blatt Basilikum und eine halbe Scheibe Schinken wickeln.

Zum Servieren den Spargelsalat auf Teller verteilen. Mit knusprigem Nussbrot, luftgetrocknetem Schinken und den umwickelten Spargelspitzen servieren.

