

Spargelsalat Deluxe



Zutaten:

400 g weißer Spargel
100 g heimisches Krebsfleisch oder Krabben, vorgekocht (vom Fischhändler, beste Qualität)
2 hart gekochte Eier
1-2 EL Mayonnaise (oder 2 Esslöffel Rapsöl)
1 Bund Dill
1 TL Senf, mittelscharf
1 Stück Frühlingszwiebel
Ein guter Spritzer Zitronensaft
Etwas Essig oder Weißwein zum verfeinern
Salz, Pfeffer und Zucker zum Abschmecken



Zubereitung

Für das Dressing die Creme fraiche mit Mayonnaise (oder Rapsöl), Senf, Zitronensaft, Essig (oder Weißwein) in einer Schüssel gründlich verrühren. Die Frühlingszwiebel und den Dill waschen und fein schneiden. 1 EL Frühlingszwiebelröllchen und 2 EL Dill in das Dressing geben.

Spargel schälen und in leicht gezuckertem Wasser bissfest kochen. Dann die Spargelstangen in mundgerechte Stücke schneiden und ins Dressing geben. Die Eier kochen bis sie hart sind. Dann schälen, grob hacken und mit dem Krebsfleisch oder Krabben zum Spargel und Dressing geben.

Alles behutsam vermengen und mit Salz, Pfeffer und einer guten Prise Zucker abschmecken.

Der „Spargelsalat Deluxe“ eignet sich als sommerliches Hauptgericht oder kann als Vorspeise auf zarten Kopfsalatblättern, mit knusprigem Brot serviert werden.