

Spargelsalat mit Radieschen und jungen Erbsen

Zutaten für Spargel

- 1,5 kg Spargel
- 1 Zitrone
- ein kleines Stück altes Brot

Den Spargel schälen und ein Stück von den Enden abschneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Mit Salz gut abschmecken. Etwas Zucker und das alte Brot mit in das Wasser geben. Mit dem Saft von der Zitrone gut säuern. Den geschälten Spargel in das kochende Wasser geben. Nun noch einmal aufkochen lassen. Dann den Spargel herausnehmen und in einem Teil von dem Kochfond auskühlen lassen.

Zutaten für Erbsen und Radieschen

- 16 Erbsenschoten
- 8 Radieschen

Die Erbsen aus der Schote pulen und dann in Salzwasser kurz blanchieren. Die Radieschen in feine Scheiben schneiden.

Zutaten für Spargelvinaigrette

- 10 g Estragonsenf
- 30 ml Kochwasser vom Spargel
- 30 ml Weißwein-Essig
- 150 ml Leindotteröl
- 1 EL fein geschnittener Bärlauch
- 1 EL fein geschnittene Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Den Estragonsenf mit dem Spargelfond und dem Weißwein-Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Leindotteröl als nächstes hineinrühren. Den Bärlauch und die Petersilie hineingeben.

Was wird noch benötigt?

Wer möchte kann gerne noch frische Wildkräuter zur Dekoration sammeln.

Anrichten

Den Spargel in schräg schneiden und mit den Erbsen und Radieschen vermischen. Mit der Spargelvinaigrette marinieren. Den Salat in vier Schüsseln aufteilen und mit Radieschenscheiben und Wildkräutern dekorieren.

Guten Appetit!

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Letzter Sendetermin: 02.05.2019

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen