

Spargelsalat mit Himbeer-Vinaigrette und Käsecreme

Zutaten (für 4 Personen):

- 6 Stangen grüner Spargel
- 6 Stangen weißer Spargel
- zum Braten: Pflanzenöl
- 200 g Wildkräuter-Salat
- oder Baby-Salat-Mischung
- 150 g frische Himbeeren
- 1 TL Senf
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Walnussöl
- 1 EL weißer Balsamico
- 1 EL Ahornsirup
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Zucker
- etwas Wasser
- 50 g Walnüsse
- 4 EL Frischkäse
- 100 g reifer Camembert
- oder: Brie

Für die Vinaigrette Senf, Öl, Balsamico und Ahornsirup in einen hohen Becher geben und mit einem Pürierstab cremig aufschlagen. Zwei Drittel der Himbeeren hinzufügen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zucker mit etwas Wasser in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Die Walnüsse dazugeben und mit dem Karamell vermengen. Sofort auf ein Backpapier geben und etwas verteilen. Die Nüsse erkalten lassen, dann grob hacken.

Camembert und Frischkäse in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät zu einer Creme verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat waschen, trocknen und je nach Größe der Blätter in Stücke zupfen.

Den weißen Spargel komplett schälen, den grünen Spargel nur im unteren Drittel. Die Enden abschneiden, in mundgerechte Stücke teilen und in eine Schüssel geben. Mit etwas Salz und Zucker vermengen und 30 Minuten ziehen lassen. Danach in ein Sieb geben und abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit in einem Becher auffangen und zur Vinaigrette geben.

Olivenöl oder anderes Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel 2-3 Minuten bissfest braten. Etwas abkühlen lassen.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 20.05.2024

Koch/Köchin: Bettina Tietjen

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