

DANNENFELD

» CUISINIER «

Salat vom weißen und grünen Spargel mit Walnüssen, Croutons und Kräutern



Zutaten für 4 Personen:

400 g weißer Spargel
400 g grüner Spargel
150 g Weißbrot, Baguette oder Toast
3 EL Salz
2 EL Zucker
1 EL brauner Zucker
4 cl Weißweinessig
40 g Walnusskerne
4 cl Walnussöl
4 cl Rapsöl
8 große Sauerampfer Blätter (alternativ Petersilie oder Basilikum)
12 Blutampfer Blätter (alternativ Romana oder Rauke)
1 TL Senf

~

Zubereitung:

Den Spargel waschen. Weißen Spargel schälen und die Enden entfernen. Enden auch beim grünen Spargel entfernen. Gewaschene Spargelschalen in gut gesalzenem, leicht gezuckertem Wasser mit einer Scheibe altbackenem oder frischem Weißbrot zum Kochen bringen und nach dem Aufkochen 10 Min. ziehen lassen.

Das gebackene Mehl bindet Bitterstoffe und der Spargelfond schmeckt bitterfrei. Den Sud durch ein feines Sieb passieren und wiederrum aufkochen. Einen Teil des geschälten Spargels im Sud zum Kochen bringen und dann weitere 10 Min. ziehen lassen. Einen Teil den Spargelfonds mit etwas Senf, Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Nussöl mixen. Die gerösteten Walnusskerne grob hacken.

Fortsetzung auf S. 2 ...

DANNENFELD

» CUISINIER «

Salat vom weißen und grünen Spargel mit Walnüssen, Croutons und Kräutern



Fortsetzung der Zubereitung:

Etwa 1/3 der ungekochten weißen Spargelstangen mit dem Schäler in feine Scheiben schälen, leicht salzen und mit etwas braunem Zucker und ein paar Tropfen Essig marinieren. Durch die Säure wird der Spargel sanft gebeizt.

Den grünen Spargel schälen, längs halbieren und in Rapsöl braten. Die Walnüsse dazugeben und mit Salz und etwas braunem Zucker karamellisieren. Den Rest des weißen Spargels bissfest kochen, mundgerecht zuschneiden und mit dem vorbereiteten Dressing warm marinieren. Den fein geschnittenen Sauerampfer unter den Spargel geben.

Aus dem restlichen Brot feine Würfel schneiden und in Rapsöl goldgelb backen. Salzen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Die Spargelvariation dekorativ anrichten, den gezupften Blutampfer hineinstecken und alles mit etwas Dressing beträufeln.

Die krossen Brotwürfel drüberstreuen und servieren.

Guten Appetit!

~

Sie haben noch Fragen?

E-Mail: kontakt@dannenfeld-cuisinier.de

Dannenfeld Cuisinier
Jens Dannenfeld
Am Funkturm 21
29525 Uelzen

JRE
Jens Dannenfeld Cuisinier