



Blattsalat mit Spargel, Himbeeren und Ziegenkäse

ZUTATEN: (4 Personen)

1 kg weißer Spargel
400 g Pflücksalat
125 g Himbeeren
6 EL Weinessig
½ TL Zucker
Salz, frischen Pfeffer
1 TL milden Senf
5 EL Öl
50 g Sprossen (z.B. Rote Bete)
4 Ziegenkäsetaler (à 40 g)

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 4,5 l (4 Personen) für
Spargel softgaren
Mixpress 3500 plus für Vinaigrette

ZUBEREITUNG:

1. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden, in Stücke schneiden und im Durotherm Topf softgaren (vergleiche Rezept Spargel softgaren)
2. Inzwischen den Salat waschen, schleudern und zupfen. Anschließend beiseite stellen.
3. Nun in den kleinen Mixpressbehälter Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf geben und verrühren. Nach und nach 4 EL Öl unterschlagen.
4. Vorbereitete Spargel, Salat, Sprossen und Vinaigrette vermengen und etwa 10min ziehen lassen. Himbeeren vorsichtig unterheben.
5. Ziegenkäse mit Öl beträufeln, kurz unter den heißen Grill geben und dann auf dem Salat anrichten (Alternativ mit Butangasbrenner flambieren).

KOCHZEIT (zählt ab Dampffahne)

4 Minuten bei Induktionsherd
3 Minuten bei normalem Herd, da die Ankochzeit etwas länger dauert.

SOFTGAREN

2 bis 3 Minuten