



Spargelsalat

ZUTATEN:

1kg weißen Spargel
1kg grünen Spargel
1 rote Paprika
rohen Schinken (z.B. Parma) nach Bedarf
Salz, Zucker
50g Butter
Weißwein (50ml max)
Wasser (50ml max)

für die Vinaigrette:

2 Stangen weißen Spargel
2 TL milden Senf
1 EL weißen Balsamico Essig
5 EL Rapsöl
Puderzucker, Salz, Pfeffer

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 4,5l Topf
Mixpress 3500 plus Küchenmaschine

ZUBEREITUNG:

1. Paprika waschen, putzen und in sehr feine kleine Stücke schneiden.
2. Den Schinken ebenfalls in kleine feine Streifen schneiden.
3. Nun den Spargel waschen, putzen und im 4,5l Gourmettopf mit Salz, Zucker, Butter, Weißwein und Wasser ab der Dampfahne 5min garen.
4. Den Spargel zum Auskühlen auf ein Schneidebrett legen, 2 Stangen sollen im Topf verbleiben und noch mal 2min im Topf garen.
5. Die beiden nachgegarten Spargelstangen in die Mixpressmaschine geben und mit dem Doppelschlagmesser pürieren und etwas von dem Spargelsud dazu geben.
6. Jetzt Senf, Balsamico Essig, Salz, Pfeffer und Puderzucker hinzugeben und mixen.
7. Unter rühren nach und nach das Rapsöl hineinlaufen lassen.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Nun den Spargel in Stücke schneiden und in eine Schale geben. Paprika, Schinken und die Vinaigrette dazu geben und gut verrühren.

Der Salat kann sowohl warm als auch kalt gegessen werden.