

SPARGELSALAT MIT LACHSTARTAR, ERDBEEREN UND ERDBEERESSIG-REDUKTION

ZUTATEN

für 4 Personen, 120 ml Fruchtwerker Erdbeer & Essig, 2 EL Zucker, 1 kg weißer Spargel, Salz, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Bund Rucola, 1 Bund Kerbel, 150 g Erdbeeren, 200 g frisches Lachstartar ohne Haut und Gräten, 4 EL Olivenöl, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. 70 ml Fruchtwerker Erdbeer & Essig und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und auf 30 ml einkochen lassen. Essigreduktion beiseitestellen und abkühlen lassen.
2. Spargel waschen, schälen und 2 cm des unteren, holzigen Endes entfernen. Spargelschalen und -abschnitte in einem breiten Topf mit 2 l leicht gesalzenem Wasser und einem Spritzer Zitronensaft zum Kochen bringen und 10 Min. ziehen lassen. Spargelsud durch ein Sieb passieren, Schalen fest auspressen und den Sud erneut in dem Topf zum Kochen bringen.
3. 4 Spargelstangen mit einem Gemüsehobel der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit 20 ml Fruchtwerker Erdbeer & Essig marinieren. Die restlichen Spargelstangen in dem Sud ca. 5 Min. kochen, die Stangen sollen gar sein aber noch Biss haben.
4. Spargel leicht abkühlen lassen, dann in feine Würfel schneiden und die Würfelchen auf einem Sieb abtropfen lassen.
5. Währenddessen Rucola, Kerbel und Erdbeeren separat putzen, waschen und trockenschleudern bzw. trockenreiben. Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden.
6. Lachs kalt abbrausen, trockentupfen und in feine Würfelchen schneiden. Kerbel fein hacken und unterheben. Lachstartar mit 20 ml Fruchtwerker Erdbeer & Essig, Salz, Pfeffer und 2 EL Olivenöl würzen. Den gewürfelten Spargel mit dem restlichen Erdbeeressig und Olivenöl anmachen und mit Salz würzen.
7. Zum Servieren vier Metallringe auf Teller setzen. Die Spargelwürfelchen mit einem Löffel in die Ringe verteilen und glattdrücken. Darauf das Lachstartar setzen und ebenfalls glattstreichen. Erdbeerscheiben rund um die Ringe verteilen. Die rohen Spargelscheiben auf das Lachstartar legen und die Metallringe vorsichtig abziehen. Rucola auf das Tartar setzen. Erdbeeressigreduktion um das Tartar träufeln und sofort servieren.

Früchtwerker