

Südtiroler Spargel mit Speck und Kräutersalat

Zutaten

12 weiße Südtiroler Spargeln
1 TL Butter
2 EL Weißwein
1 Messerspitze Zucker
Salz
100 g Kresse, Frisée, Lollo rosso
Kerbel, Petersilie, Schnittlauch
24 Scheiben Südtiroler Speck



Dressing

80 ml Sonnenblumenöl
30 ml Weißweinessig
50 ml Fleischbrühe
200 g Gemüse, z. B. Karotten,
Sellerie oder Lauch
1 TL Schalotten oder
Zwiebeln, fein geschnitten
1 TL Schnittlauch
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Den Spargel mit einem Spargelschäler sorgfältig schälen, dabei die Hand stützend unter die Spargelstangen halten, damit sie nicht brechen.

Die ggf. holzigen, angetrockneten Enden wegschneiden.

Den Spargel bündeln, und portionenweise zusammenbinden. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Butter, den Weißwein, den Zucker begeben, den Spargel einlegen und zugedeckt kochen.

Garzeit: 18 bis 20 Minuten (je nach Stärke des Spargels)

Kräutersalat:

Die Salate und Kräuter putzen und fein abzupfen.

Dressing:

Das Gemüse putzen, schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser kochen. Den Weißweinessig und die Fleischbrühe gut vermischen, dann das Sonnenblumenöl in das Essiggemisch einrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

Das Gemüse, die Schalotten und den Schnittlauch dazugeben, mit dem Salz und dem Pfeffer würzen.

Den gekochten Spargel in den Speck einrollen und auf die Teller legen. Den Kräutersalat auf den Spargel geben und mit dem Gemüsedressing marinieren.

Tipps und Empfehlungen:

Wein: Südtiroler Chardonnay