



Salat

Spargelsalat

Portionen: für ca. 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: etwas schwierig

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Kochzeit: ca. 1 Stunde

Spargel, weiß	8 Stangen
Spargel, grün	8 Stangen
Paprika, rot	1 Stück
Champignon, I. Wahl	1 Dose, klein
Oder	
Champignon, frisch	8 Stück
Sonnenblumenöl	2 EL
Schalotten	2 Stück
Weißwein	0,3 l
Balsamico-Essig, weiß	3 EL
Zucker	1 EL
Olivenöl	4 EL
Salz, Pfeffer	

Vorbereitung:

1. Weißen Spargel schälen (nicht die Köpfe). Die Spargelschalen in einem Topf mit ca. 1 Liter Wasser und einer Prise Salz ca. 1 Stunde kochen. Danach den Spargelfond [absieben](#) und den geschälten Spargel in diesem Fond garen. Wenn der Spargel gar ist (am besten mit etwas Biss), abkühlen lassen und in Rauten von ca. 3 cm Länge schneiden.

2. Den grünen Spargel schälen, aber nur von der Hälfte der Spargelstange zur Wurzel hin. Dann den Spargel in Rauten schneiden und in einer [Pfanne](#) mit 2 EL Sonnenblumenöl von allen Seiten anbraten. Danach die gebratenen Spargelrauten auf einem Küchentuch abkühlen lassen.
3. Paprika halbieren, entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
4. Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Sonnenblumenöl in einem Kessel erhitzen und die Schalottenwürfel glasig anschwitzen. Die Champignons am Stück hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und bei geschlossenem Deckel zwischen 5 und 10 Minuten, je nach Größe, garen. Die Champignons vom Feuer nehmen, wenn sie gar sind und in dem Sud abkühlen lassen.

Zubereitung:

Alle Zutaten, außer die Champignons, zusammen geben und verrühren. Die Champignonköpfe dienen der Dekoration. Man kann sie natürlich auch vierteln und unterheben.