

## **Grüner und weißer Spargel mit Kräuter-Salat-Bouquet**

- Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine ([www.vieux-sinzig.com](http://www.vieux-sinzig.com))

### **Zutaten:**

Wildkräuter der Saison, von jeder Sorte 4 kleine Zweige oder Blätter (z.B. Pimpinelle, Taubnessel, Kamillenkraut, Sauerampfer)

50 g	Feldsalat oder Rucola
8	Lollo-rosso-Blätter
1	lange, dünne Karotte
4	Zahnstocher oder getrocknete Kräuterstiele (z.B. von Dost)
250 g	grüner Spargel
250 g	weißer Spargel
2 EL	Olivenöl
1 EL	Weißweinessig
	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

### **Vinaigrette:**

½	Schalotte, fein gehackt
½ EL	Hagebuttenessig (ersatzweise Sherry- oder Madeiraessig)
1 EL	Sonnenblumenöl
	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

---

## **Grüner und weißer Spargel mit Kräuter-Salat-Bouquet**

- Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine ([www.vieux-sinzig.com](http://www.vieux-sinzig.com))

### **Zubereitung:**

Für die Kräuter-Salat-Bouquets alle Kräuter, den Feldsalat und den Lollo rosso putzen, waschen und trockenschleudern.

Die Karotte schälen und auf dem Gemüsehobel längs vier dünne, gleichmäßige Bänder davon abschneiden.

Die Kräuter und den Feldsalat zu vier Sträußchen zusammenfassen, dabei den Feldsalat und den Lollo rosso als »Manschette« nehmen. Mit den Karottenstreifen umwickeln und die Enden mit Zahnstochern oder getrockneten Kräuterstielen befestigen. Damit das Sträußchen auf dem Teller steht, überstehende Stiele abschneiden. Das Karottenband dient als Sockel.

Den weißen Spargel schälen, vom grünen Spargel nur die Enden abschneiden. Auf dem Gemüsehobel längs in feine Scheiben schneiden. Die beiden Spargelsorten getrennt im heißen Olivenöl kurz andünsten, mit dem Weißweinessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Alle Zutaten zur Vinaigrette mischen.

Die Salatbouquets auf vier Portionsteller stellen und mit etwas Vinaigrette beträufeln. Den Spargel um die Salatbouquets herum anrichten.

Tipp: Verwenden Sie als besondere Zutat zum Salatbouquet einmal die zarten Ranken der Wicke