



## *Rezeptkarte*

# Spargelsalat mit Duccha

# Spargelsalat mit Ducca

## Zutaten für 4 Personen:

Spargelsalat: 1 kg weißer Spargel, 500 g grüner Spargel, 1 EL Zucker, 1 EL Salz, 50 g Butter, 200 g Kirschtomaten, Kerbel oder Kresse;

Spargeldressing: 100 ml heißer Spargelsud, 50 ml weißer Balsamico, 20 g Dijon Senf, 1 TL Salz, 1 Prise Zucker, 1-2 gehäufte EL Ducca, 250 ml Rapsöl (neutrales Öl)

## Zubereitung:

Das untere Drittel vom grünen Spargel schälen und die unteren 2 cm abschneiden. Den Spargel in kräftig gesalzenem Wasser bissfest garen und in Eiswasser abschrecken. Den weißen Spargel klassisch schälen und das holzige untere Ende (ca. 2 cm) abschneiden. Die Schalen und Abschnitte in einem Topf ganz knapp mit ca. 1,5 L Wasser bedecken. Ein Esslöffel Salz, ein Esslöffel Zucker und 50 g Butter dazugeben, aufkochen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Den Spargelsud passieren und die vorbereiteten Spargelstangen darin bissfest garen und im Sud auskühlen lassen. Den Sud als Basis für das Spargeldressing verwenden. Aus dem restlichen Sud lässt sich auch eine klassische Spargelsuppe zubereiten. Für das Spargeldressing alle Zutaten bis auf das Rapsöl in einen Messbecher geben und mit dem Stabmixer das Rapsöl langsam einmontieren. Das Dressing lecker abschmecken. Für den Salat die Spargelstangen schräg in Scheiben schneiden und die Kirschtomaten halbieren oder vierteln. Alles zusammen mit dem Dressing vermengen und marinieren. Gezupften Kerbel oder Kresse untermischen. Mit Ducca und Salz final abschmecken.