

**VORSPEISE**

**EDEKA  
KOCHSCHULE**



**LECKER MIT LUTHER**

# SPARGELSALAT

mit Scheiben vom Würznacken  
und eingelegtem Mozzarella





# Spargelsalat

mit Scheiben vom Würznacken und eingelegtem Mozzarella

## 👤 ZUTATEN

### EINGELEGTER MOZZARELLA

500 g Mini-Mozzarella  
1 Bio-Zitrone  
2 rote Chilischoten  
4 Knoblauchzehen  
3 Stängel Basilikum  
3 Stängel Thymian  
2 EL eingelegter grüner Pfeffer  
500 ml Olivenöl  
1 Weckglas

### SPARGELSALAT

50 g Rucola, geputzt und gewaschen  
1 Kopf Radicchio, gewaschen  
2 Zweige Kerbel, Blätter abgezupft  
160 g Erdbeeren, geputzt und geviertelt  
40 g Pinienkerne, geröstet  
12 Stangen grüner Spargel  
12 Stangen weißer Spargel

50 g Butter

Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Zucker  
Saft von einer halben Zitrone  
2 EL Ahornsirup  
Rapsöl zum Braten  
12 Scheiben Würznacken

## ★ PROFITIPP

Spargel schälen Sie am besten vom Kopf zum Schnittende hin. Setzen Sie dazu 1-2 cm unterhalb des Kopfes an und schälen Sie zunächst dünn und zum Ende hin dicker. Stützen Sie den Spargel mit der Hand, das verhindert ein Abbrechen der Stange.

Holzige Enden sollten Sie großzügig abschneiden. Weißer Spargel muss unbedingt geschält werden. Grüner nur, wenn er sehr dick ist und dann auch nur im unteren Drittel.



**MOZZARELLA** Mozzarella abtropfen lassen, trockentupfen und in eine Schüssel geben. Die Zitrone waschen und die Schale über die Mozzarellakugeln raspeln, dann die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft ebenfalls zu den Mozzarellakugeln geben. Chilis in feine Ringe schneiden, Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Basilikum- und Thymianblätter fein hacken. Alle Zutaten – auch den grünen Pfeffer – vorsichtig miteinander vermischen, in ein Einweckglas geben und mit dem Olivenöl auffüllen. Mindestens zwei Tage in der Marinade ziehen lassen.

**SPARGELSALAT** Vom grünen Spargel das untere Drittel dünn schälen, holzige Enden abschneiden. Den Spargel in Salzwasser mit einer Prise Zucker und Butter nicht zu weich kochen, in Eiswasser abschrecken und in ca. 3 mm dicke schräge Scheiben schneiden. Zusammen mit den Salaten, dem Kerbel und den Erdbeeren beiseitestellen.

Die weißen Spargelstangen vom Kopf zum Schnittende hin schälen. Holzige Enden großzügig abschneiden. Den Spargel in ca. 3 mm dünne schräge Scheiben schneiden, in Rapsöl langsam braten, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss mit Zucker bestreuen, so dass der Zucker leicht karamellisiert. Das Ganze mit Zitronensaft ablöschen und mit Ahornsirup angießen. Am Ende kurz den grünen Spargel zugeben, damit er wieder warm wird.

**ANRICHTEN** Den Spargel, die Erdbeeren, den Würznacken, den Salat, die Pinienkerne und die Mozzarellakugeln auf Vorspeisentellern dekorativ anrichten. Den restlichen Sirup aus der Pfanne darüberträufeln.

