

Weißer und grüner Spargel mit Roastbeef und Wildkräutersalat

Dauer: Schnell Kategorie: Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Saison: Frühling Für: 4 Personen



Verfasst von: Rosemarie Haider

Zutaten

4	weiße Spargelstangen
8	grüne Spargelstangen
	etwas Zitronensaft
6 EL	kaltgepresstes Rapsöl
3 EL	Essig
2 EL	Senf
1 EL	Honig
	gemahlener Pfeffer
	Salz
100 G	Frischkäse, natur oder Topfen
200 G	Roastbeef
1 BUND	Vogersalat
1 BUND	Wildkräuter

Zubereitung

1. Weißen Spargel schälen und gemeinsam mit grünen Spargel in Salzwasser bissfest kochen.
2. Den Spargel erkalten lassen und mit Zitronensaft marinieren und mit Schnittlauch zu einem Bündel zusammen binden.
3. Die pikante Marinade aus kaltgepressten Rapsöl, Essig, Senf, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer zubereiten und in einem Marmeladeglas gut schütteln.
4. 2-3 Scheiben feinstes Roastbeef (oder wahlweise Schinken) locker auf ein Teller legen, in die Mitte einen Esslöffel Frischkäse oder Topfen geben und die Spargelbündel hinein stecken, sodass diese aufrecht stehen.
5. Rund um den Spargel den Vogersalat drapieren und mit verschiedenen Wildkräuter und Blüten nett garnieren, mit der Marinade beträufeln und servieren.