

Grüner Spargel mit Gravedlachs



Zutaten für 4 Personen:

1 Bund	grünen Spargel
gemischte	Blattsalate
4	Radieschen
12 Scheiben	Gravedlachs
4	mittlere Kartoffeln

Die Blattsalate werden gezupft, gewaschen und geschleudert. Auf einem großen Teller schöne anrichten. Die Lachsscheiben an den Salat setzen und die Radieschen einschneiden und in Wasser aufweihen lassen.

Für den Dipp:

2TL	Crème fraîche
2TL	Mayonnaise
1TL	Senf
1TL	Honig
1TL	gehakten Dill
Salz, Pfeffermühle, Prise Zucker	
Für das Dressing:	
1TL	Senf
2EL	Olivenöl
1EL	weißen Balsamicoessig
Salz, Zucker, Pfeffermühle	

Der Dipp:

Den Dipp für den Lachs anrühren, es kann jeweils ein Löffelchen mit auf den Teller gegeben werden oder man reicht ihn separat.

Das Dressing:

Das Dressing für den Salat wird aufgeschlagen und kommt kurz vor dem Service auf die Salatblätter geträufelt. Vorher das Radieschen noch mit anlegen.

Spargel und Kartoffeln:

Den Spargel im unteren Drittel schälen und unten ca. 1 cm abschneiden. Der Spargel wird in der Mitte durchgeschnitten um kommt für ca. 5 Minuten ins kochende Salz-Zuckerwasser mit einem kleinen Stück Butter.

Die Kartoffeln werden geschält, der Länge nach halbiert und in Form gebracht, das heißt ein wenig nachgeschnitzt. Kochen in Salzwasser für ca. 15 Minuten.

Wir richten an:

Den heißen Spargel auf einen Küchenkrepp legen, ebenfalls die Kartoffeln. Gefällig den Spargel und die Kartoffeln auf den Teller platzieren und es kann serviert werden. Dazu passt gut ein leichter Weißwein.