

# Grüner Spargel mit Gravedlachs



Zutaten für 4 Personen:

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| 1 Bund         | grünen Spargel      |
| gemischte      | Blattsalate         |
| 4              | Radieschen          |
| 12<br>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.