

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 Vogerlsalat

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 Vogerlsalat drapieren und mit verschiedenen Wildkräuter und Blüten nett garnieren, mit der Marinade beträufeln und servieren.