Lauwarmer Spargelsalat

Zutaten:

1 kg Spargel
1 Zitrone
2 EL Traubenkernöl
Kerbel
Liebstöckel
Petersilie
Schnittlauch
Salz und Pfeffer
2 Schalotten

Zubereitung:

Die Spargel schälen, in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Die Schalen in Salzwasser mit einer Prise Zucker und einem Spritzer Zitronensaft aufkochen lassen und aus dem Sud fischen. Die Spargelstücke in dem Sud bissfest kochen. In der Zwischenzeit aus dem Zitronensaft, dem Traubenkernöl, dem Salz und Pfeffer das Dressing anrühren. Etwa 6 EL vom Spargelsud zugeben. Die Schalotten schälen, fein würfeln und ebenfalls ins Dressing geben. Den noch heißen Spargel direkt aus dem Sud ins Dressing geben. Jetzt den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Kerbel, die Petersilie und den Liebstöckel fein hacken. Die Spargelstücke in der Schüssel öfter vorsichtig wenden, damit sie schön marinieren können. Wenn der Salat soweit abgekühlt ist, dass die Schüssel sich noch lauwarm anfühlt, die Kräuter in das Dressing geben. Umrühren und noch lauwarm mit etwas Toast oder Ciabatta servieren.

Tipp: Dieser Spargel-Salat lebt von den frischen Kräutern.