Roher Spargelsalat mit Parmaschinken

Zutaten:

500 g Spargel
Saft von 1/4 Zitrone
Traubenkernöl
150 g Parmaschinken (sehr fein geschnitten)
1/2 Bund Schnittlauch
Salz
Pfeffer
1 frisches Baquette

Zubereitung:

Den Spargel schälen und in feine, schräge Scheiben schneiden. Die Köpfe ca. 2 cm lang stehen lassen und für die Dekoration zur Seite legen. Die Spargelscheiben mit dem Zitronensaft, 3 EL Öl, Salz, Pfeffer und Schnittlauchröllchen anmachen. Auf die Teller verteilen und mit dem Parmaschinken verzieren. Das Baquette aufschneiden und dazu servieren.

Tipp: Eine interessante Spargelsalat-Variante. Roher Spargel ähnelt im Geschmack rohen Erbsen. Besonders wichtig für diesen Salat ist eine gute Spargel-Qualität (am Besten Bioware), da übermäßiger Kunstdüngereinsatz den Spargel bitter macht; etwas, das man beim kochen noch ein klein wenig korrigieren kann, aber bei rohem Spargel nunmal nicht.