

# Salat von weißem & grünem Spargel



**1.** Weißen Spargel gut schälen, die trockenen Enden wegschneiden. Spargel in wallendem Wasser mit 1 EL Butter, dem Saft der Zitrone, je einer guten Prise Zucker und Salz bissfest kochen (die Kochzeit hängt von der Dicke und Frische der Spargel ab).

**2.** Vom grünen Spargel die trockenen Enden wegschneiden. Spargel in sehr gut gesalzenem Wasser bissfest kochen (das Salz im Kochwasser sorgt für die Erhaltung der grünen Farbe).

**3.** Jede Spargelsorte sofort nach dem Kochen in eiskaltes Wasser legen, um den Garprozess zu stoppen und die frischen Farben zu erhalten.

**4.** Für die Marinade alle Zutaten vermischen. Weiße Spargelstangen der Länge nach durchschneiden. Spargel durch die Marinade ziehen, gefällig auf Teller legen, mit Kerbelblättchen bestreuen und sofort servieren (marinierter Spargel lässt Wasser).



Schwierigkeit



Zubereitung: 30 Minuten

**G O E L L E S**

**FÜR 4 PERSONEN**

8 St.	Weißer Spargel
16 St.	Grüner Spargel
	Butter
1	Zitrone
	Kerbel
	Zucker
	Salz

*Für die Marinade:*

4 EL	Traubenkernöl oder Sonnenblumenöl
3 EL	Marillen- oder Spargel Essig
	Salz, Cayennepeffer