

RAFINESSE MIT KIRSCHESSIG

# WARMER SPARGELSALAT



## ZUTATEN

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Für vier Personen

- 1,2 kg Spargel (weiß oder grün, auch gemischt, je nach Saison)
- 50 ml Kirschbalsamessig von Ireneus Frost
- 1 EL Butter
- ein Schuss neutrales Öl (beispielsweise Rapsöl)
- 2 EL fein gehackte Petersilie
- 1 EL Rosa Pfeffer (Schinusfrüchte) Pfeffer
- Salz

**1.** Spargel putzen, den weißen Spargel schälen, und in fingerlange Stücke schneiden. Im Dampf vorgaren bis er noch sehr bissfest ist. Dünner grüner Spargel muss nicht unbedingt vorgegart werden, der braucht dann einfach ein bisschen länger in der Pfanne. Notfalls kann man den Spargel auch im Wasser garen, aber ich mag ihn lieber aus dem Dampf, da behält er sein Aroma besser. Gut abtropfen.

**2.** In der Pfanne die Butter schmelzen und einen Schuss Öl dazugeben. Wenn die Pfanne heiß ist den Spargel dazugeben und vorsichtig anbraten. Kurz bevor er gar ist mit dem Kirschessig ablöschen und kurz einkochen lassen bis der Essig sirupartig wird. Nicht zu lange warten, damit der Spargel noch Biss behält. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3.** Lauwarm auf Tellern anrichten und mit Petersilie und Rosa Pfeffer bestreuen. Als Wein passen Rivaner oder Sauvignon Blanc, ich mag am liebsten einem Auxerrois aus Baden dazu.

## MEIN TIPP

*Zum besonderen Frühlingssgericht wird der Salat wenn man ihn vor dem Servieren mit geviertelten Erdbeeren mischt (dann einfach ein bisschen weniger salzen). Lecker schmeckt er auch mit luftgetrocknetem Schinken oder warm als Beilage zu Kurzgebratenem.*