

Zutaten

- 300 g weißer Spargel
- 300 g grüner Spargel
- 150 g Kirschtomaten
- 150 g Rucola, gewaschen
- 20 g geröstete Pinienkerne
- 4 EL weißer Balsamico Essig
- Salz, Zucker
- Olivenöl

Vorspeise

Salat von gebratenem Spargel

Entdecken Sie unser Rezept für einen köstlichen Salat mit gebratenem Spargel und frischen Zutaten. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die holzigen Enden der Spargelstangen abschneiden, dann den Spargel schälen. Beim grünen Spargel nur das untere Drittel schälen Die Spargelstangen in schräge, sehr gleichmäßig geschnittene Scheiben von ca. 5 mm Stärke schneiden. Tomaten waschen und vierteln, die Stielansätze herausschneiden.
2. Olivenöl in einer großen Pfanne (zum Braten des Spargels wird viel Fläche benötigt) erhitzen und den geschnittenen Spargel darin gleichmäßig verteilen. Bei mittlerer Hitze den Spargel leichte Farbe nehmen lassen, anschließend wenden. Nun den Spargel mit Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen. Mit dem weißen Balsamico Essig ablöschen und einkochen lassen. Der Spargel sollte leichten Biss haben. Spargel in eine Schüssel geben und mit Salz, evtl. noch etwas Essig und Olivenöl abschmecken. Spargel dekorativ auf dem Teller verteilen. Den Rucola mit dem in der Schüssel befindlichen Spargelmarinade abschmecken und ebenfalls auf dem Teller verteilen. Das Lachstatar in schönen Nocken anrichten.