

Salat von grünem und weißem Spargel (gegrillt, gepickelt und roh) mit Rhabarber, Pinienkernen und Rucola

Zutaten für 2 Personen

Salat

6 Stangen weißer Spargel (ca. 220 g), geschält
6 Stangen grüner Spargel (ca. 100 g), holziges Ende entfernen
2 Stangen Rhabarber (ca. 50 g), geschält
2 TL gepickelte rote Zwiebeln
25 g Pinienkerne, leicht geröstet (6 min bei 160°)
60 g Rucola gewaschen
2 Stein-Champignons fein gehobelt
1 weiße Radieschen
1 rote Radieschen
4 Blätter Bärlauch

Dressing

2 EL Pickle-Fond rote Zwiebel
13 g süßen Senf
1 EL Apfelessig
1 EL Olivenöl
1 EL Arganöl (alternativ: Raps-, Distel- oder Sonnenblumenöl)
Salz
schwarzer Pfeffer
1 TL feine Schnittlauchringe

Croutons

1 Burger Bun in Würfel, 1 x 1 cm (alternativ: 1 Scheibe Toast)
50 g Butter (alternativ: Pflanzenöl)
Zitronenmelisse in feine Streifen geschnitten (Julienne)
Zitronenthymian, fein gezupft
Schnittlauch 2 TL feine Ringe

Die Zubereitung

2 Stangen weißen Spargel mit dem Sparschäler in lange Streifen schneiden und in Eiswasser lagern. Der Spargel dreht sich auf.

4 Stangen weißen Spargel in Salzwasser kochen (1 L Wasser, Saft von einer ¼ Zitrone, 10 g Salz, 10 g Zucker, 20 g Butter). Spargel dafür in kochendes Wasser geben, einmal aufkochen und je nach gusto zwischen 4 bis 6 Minuten ziehen lassen.

6 Stangen grünen Spargel in jeweils 3 Rauten schneiden. 50 g Rhabarber, geschält und in 3 cm große Rauten schneiden. Beides in Olivenöl mit einer Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle anbraten. Zum Ende hin 4 Blätter fein geschnittener Bärlauch.

Für das Dressing Essig, Senf, Salz, Pickl-Fond und 2 TL fein geschnittenen Schnittlauch miteinander verrühren, dann das Öl unter stetem Rühren zugeben.

Radieschen und Steinchampignons werden roh und in feinen Scheiben über den Salat gehobelt (zum Beispiel mit einem Trüffelhobel, einer feinen Mandoline oder Microplane).

Die Brotwürfel mit etwas Zitronenthymian in der Butter goldgelb-knusprig braten und die Zitronenmelisse zugeben.

Das Anrichten

Den gekochten Spargel ebenfalls in Rauten schneiden und mit dem grünen Spargel, dem Rhabarber und dem Rucola in eine große Schüssel geben. Jetzt das Dressing zugeben, alles vermengen und auf einem tiefen Teller anrichten. Die Radieschen und die Stein-Champignons mit einem feinen Hobel über den Salat reiben und mit dem rohen Spargel, den Pinienkernen sowie den Croutons garnieren.