

Aus dem Rezeptbuch von Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats – Juni 2018

## Spargel-Erdbeer-Salat

Zutaten für einen 4 Personen:

750 g weißer Spargel  
750 g grüner Spargel  
250 g Erdbeeren  
100 g Zucker  
100 ml Balsamico, weiß  
2 EL Öl  
150 g Rucola  
2 EL Pinienkerne  
1 TL Basilikum, getrocknet  
Basilikum, frisch  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

Zuerst den weißen Spargel schälen und die unteren Enden abschneiden. Dann den grünen Spargel waschen; die Enden ebenfalls abschneiden. Währenddessen bereits Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Nun den weißen Spargel im Salzwasser 15 Minuten garen; den grünen Spargel aufgrund der geringeren Garzeit erst 5 Minuten später hinzufügen.

Jetzt die Erdbeeren vierteln und waschen.

Den Zucker karamellisieren, dann unter Rühren mit 100 ml heißem Wasser und heißem Essig ablöschen (Vorsicht, spritzt leicht!), anschließend aufkochen und 5 - 7 Minuten köcheln lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Basilikum würzen, außerdem das Öl darunter schlagen.

Nun den Spargel abtropfen lassen und danach zusammen mit dem Rucola schön auf Tellern anrichten. Anschließend die Erdbeeren verteilen. Dann die Vinaigrette darüber gießen und bis zu 30 Minuten ziehen lassen.

Schließlich den angerichteten Teller mit Pinienkernen bestreuen und frischen Pfeffer darüber mahlen.

Besonders lecker schmeckt dazu ein Glas trockener Blanc de Noir vom Weingut Kohlmann-Scheinhof aus Karlstadt.

Guten Appetit!

gez. Christian Popp, Küchenchef