

Kartoffeln-Salat, Spargel, dicke Bohnen, Forellen-Kaviar

Für 4 Personen

500 g neue Kartoffeln	300 g grünen Spargel	1 kg dicke frische Bohnen
Salz	Zucker	1 TL Butter
1 TL Senf	2 EL Balsamico-Essig	4 EL Rapsöl
Pfeffer	1 Schalotte	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Dill	1 Bund Kerbel	100 g Crème-fraîche
2 EL Forellenkaviar		

Die Kartoffeln mit einer Bürste gründlich reinigen und in Salzwasser bissfest kochen und auskühlen lassen. Nach Wunsch pellen oder mit Schale in feine Scheiben schneiden. Bei dem Spargel nur das untere Drittel schälen. Die dicken Bohnen erst aus der Schote holen und dann das graue Häutchen um den Bohnenkern entfernen. Die Spargelschalen in Wasser mit Salz, Zucker und Butter zum kochen bringen. Zwei Stangen von dem Spargel zurück behalten, den restlichen Spargel in dem Spargelwasser bissfest kochen. Herausnehmen und in Eiswasser abkühlen. Die zurückbehaltenen Spargelstangen mit Hilfe eines Sparschälers längs in lange Streifen schneiden. Bohnenkerne ebenfalls in Salzwasser bissfest kochen. Aus Senf, Essig und Öl eine Vinaigrette rühren mit der Spargelbrühe, Salz und Zucker abschmecken. Die Kartoffeln, Spargel und Bohnen mischen und mit der Vinaigrette marinieren. Die Schalotte schälen und auf einer feinen Reibe reiben. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und hacken. Crème-fraîche mit Salz, Pfeffer, der geriebenen Schalotte und einem Teil der gehackten Kräutern abschmecken. Salat mit Hilfe eines Ringes schichtweise anrichten, ganz oben die langen Spargelstreifen. Die Crème-fraîche obenauf. Mit Forellenkaviar und den restlichen Kräutern garnieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 02. Juni 2009