

Spargel-Salat mit Erdbeeren, Landhuhn, Riesen-Garnelen

Für sechs Personen

Für den Spargelsalat:

500 g weißer Spargel	500 g grüner Spargel	1 Schalotte
1 Eiklar	2 EL Honig	1 EL Senf
100 ml weißer Balsamicoessig	300 ml kaltgepresstes Rapsöl	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für Riesengarnelen, Landhuhn:

2 Brüste vom Landhuhn à 250 g	6 Riesengarnelen	4 Kopfsalatherzen
100 g Wildkräuter	4 Zweige Thymian	250 g Erdbeeren
1 Kästchen Kresse	100 g Butter	2 EL Rapsöl

Für den Spargelsalat:

Die weißen Spargelstangen schälen und ca. 1 cm vom Ende abschneiden und in Stücke schneiden. Die Schalen in einen Topf mit Wasser geben und köcheln lassen. Vom grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden und die Stangen in Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. 6 Kellen Spargel-Schalenwasser in ein hohes Gefäß füllen und Schalottenwürfel, Essig, Eiklar, Senf und Honig hinzugeben. Mit einem Stabmixer aufmixen. Das Öl anschließend vorsichtig dazu laufen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel in gut gesalzenem Wasser blanchieren, aus dem Kochfond nehmen und noch heiß in die Marinade legen. Am besten den weißen Spargel über Nacht in der Marinade ziehen lassen.

Für Riesengarnelen, Landhuhn:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne schmelzen lassen und die Hühnerstücke darin anschwitzen.

Die Garnelen in einer weiteren Pfanne anbraten. Hühnerstücke und Garnelen jeweils mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian abbrausen, trockenwedeln und mit etwas Butter zu den Garnelen und dem Huhn in die Pfanne geben.

Die Erdbeeren putzen und vierteln und zu dem Spargelsalat geben. Wildkräuter abbrausen und trockenwedeln. Salatherzen waschen und zerkleinern.

Alle Zutaten mit dem Spargel und der Marinade zu einem Salat vermengen und mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 18. Mai 2018