

## Spargel-Salat mit Safran-Vanille-Vinaigrette

### Für 4 Personen

5–10 Safranfäden	2 kleine Schalotten	80 ml Gemüsebrühe
1–2 El milder Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ Tl Dijon-Senf	mildes Chilisalز
Zucker	4 El mildes Salatöl	1 Msp. Vanillemark
250 g weißer Spargel	250 g grüner Spargel	Salz

Safran in 1 El heißem Wasser ca. 10 Min. einweichen. Schalotten fein würfeln. Brühe mit Essig und Senf in einer Schüssel verrühren, mit Chilisalز und 1 Prise Zucker würzen und das Öl unterrühren. Schalotten, Safran und das Vanillemark unterrühren.

Den weißen Spargel schälen, den grünen nur im unteren Drittel, holzige Enden entfernen und den Spargel schräg in ca.  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden. Beide Spargelsorten nacheinander in stark gewürztem Salz-Zucker-Wasser bissfest kochen, abschrecken, abtropfen lassen und mit der Safran-Vanille-Vinaigrette mischen.

Tim Mälzer am 27. 05. 2012