

Radieschen-Wurst-Salat mit Ei-Dressing

Für vier Portionen

6 Stangen weißer Spargel	2 Scheiben Zitrone	40 ml Kräuteressig
1 TL Senf	1 TL Zucker	60 ml Olivenöl
250 g gute Fleischwurst	1 Bund Radieschen	1 rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 Eier	1 Baguette
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	Zucker

Den Spargel schälen und die Enden um zwei Zentimeter kürzen. Die Stangen danach in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen und mit Salz und Zucker kräftig würzen. Die Zitronenscheiben zugeben und die Spargelstücke darin zwei bis drei Minuten kochen, anschließend abgießen und abkühlen lassen. Aus Kräuteressig, Senf, Zucker und Öl ein Dressing anrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fleischwurst in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig leicht überlappend auf einer großen Platte auslegen. Die Hälfte des Dressings über der Wurst verteilen und beiseite stellen. Das restliche Dressing mit dem Spargel in einer Schüssel mischen. Die Radieschen putzen, waschen und vierteln oder in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schleudern und klein hacken. Zusammen mit den Radieschen unter der Spargel mischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier in acht Minuten hart kochen, kalt abschrecken, pellen und vierteln. Den Spargel-Radieschen-Salat auf den Wurstscheiben verteilen und die Eiviertel dekorativ darauf verteilen. Das Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und in einer heißen Pfanne goldbraun braten. Zum Salat dazu servieren.

Horst Lichter am 25. Mai 2013