

Spargel-Salat mit Frischkäse-Nuss-Bällchen

Für vier Portionen

150 g Nussmischung	1 Bund grüner Spargel	1 Bund weißer Spargel
1 Zitrone	1 TL Senf	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	Zucker
1 rote Zwiebel	150 g Kirschtomaten	200 g Frischkäse
Cayennepfeffer	1 Bund Schnittlauch	

Nussmischung in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, weißen Spargel ganz schälen, Enden abschneiden. Spargelstangen in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Weiße Spargelstücke 2 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Grünen Spargel zugeben und weitere zwei Minuten zusammen bissfest kochen. Spargel abgießen und in eine Schüssel geben.

Den Saft einer halben Zitrone mit dem Senf und Olivenöl in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken. Das Dressing über den warmen Spargel gießen und vorsichtig untermengen.

Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden. Kirschtomaten waschen, halbieren. Beides zum Spargelsalat geben.

Abgekühlte Nussmischung in einer Küchenmaschine fein mahlen und in eine flache Schale schütten.

Frischkäse mit Salz, Cayennepfeffer und dem restlichen Zitronensaft abschmecken. Mit einem Espressolöffel Nocken abstechen und in die Nussmischung legen. In den Nüssen wenden und in den Händen vorsichtig zu Bällchen formen.

Spargelsalat auf einer Platte anrichten, die Bällchen darauf verteilen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüber streuen.

Horst Lichter am 16. Mai 2015