

Nudel-Karotten-Salat mit Rhabarber und grünem Spargel

Für eine große Schüssel

2-3 Karotten	150 g grüner Spargel	150 g Nudeln
2-3 Stangen roter Rhabarber	Zucker	Saft einer 1/4 Zitrone
5 Hände Wildkräutersalat	essbare Blüten	Essig, Öl
Kreuzkümmel	Chilipulver	Salz, Pfeffer
gekochte Spargelenden	5 EL Spargelsud	Rhabarbersirup
Rapsöl	eine Hand frischer Spinat	eine Hand Dill
eine Hand Petersilie	eine Hand Schnittlauch	

Karotten mit einem Sparschäler in feine, nudelartige Streifen schneiden.

Karottenstreifen mit etwas Salz und Zucker in einer Schüssel marinieren und beiseitestellen.

Grünen Spargel schälen.

Nudeln in Salzwasser kochen.

Rhabarber putzen, in Stücke schneiden und mit Zucker und Zitronensaft in deiner Schüssel marinieren. Der Rhabarber soll mit einer dünnen Schicht der Marinade überzogen sein.

Wildkräutersalat gründlich waschen. Falls die Kräuter schon etwas welk sind, hilft es, sie für einige Zeit in eine Schale mit kaltem Wasser zu legen.

Nudeln, wenn sie gar sind, kalt abschrecken und mit einem Schuss Olivenöl und einem Schuss Essig vermischen.

Leicht mit Kreuzkümmel und Chili würzen.

Blüten und Wildsalat unter die Nudeln mischen.

Das untere Drittel des grünen Spargels schälen und die holzigen Enden abschneiden. Dann die Stangen halbieren und in einer Pfanne anschwitzen, dabei mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Für das Dressing die Spargelenden vom Hauptgang, 5 EL Spargelsud, Rhabarbersirup, Essig, Rapsöl und Pfeffer miteinander vermischen und dann mit jeweils einer Hand voll frischem Spinat, Dill, Petersilie und Schnittlauch mit einem Stabmixer pürieren.

Das Dressing durch ein Sieb passieren (dadurch bleibt es schön grün und wird nicht braun).

Dressing über die Nudeln gießen und mischen.

Grünen Spargel aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

Karottenstreifen mit dem Nudelsalat vermischen.

Marinierten Rhabarber in der Pfanne mit einer Prise Zucker karamellisieren.

Den Salat auf Tellern anrichten, den karamellisierten Rhabarber und den Spargel darüber geben.

Björn Freitag am 13. Mai 2022