

Rezept vom 4. März 2009 – Hansruedi und Üse

Spargelsalat mit Ziegenfrischkäse und Maccadamia-Nuss-Kruste

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Spargel, grün
600 g Spargel, weiss
80 g Gemüsewürfel (Rüebli, Sellerie)
100 g Maccadamia-Nüsse
2 TL Honig, flüssig
1 dl Olivenöl
5 cl weisser Balsamico, Salz, Pfeffer, Senf
20 g Schnittlauch, fein geschnitten
2 kleine Ziegenfrischkäse
1 Baguettebrot (frisch vom Beck)



1. Spargeln rüsten und mit den Gemüsewürfeln blanchieren.
2. Die Maccadamia-Nüsse auf einem Backblech leicht rösten, fein hacken und mit dem Honig und 1 EL Olivenöl vermischen.
3. Den gekochten, noch warmen Spargel in Scheiben schneiden. Beim grünen Spargel die Spitze länger lassen und als Dekor beiseite stellen. Mit Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer und Senf eine Salatsauce herstellen, die Spargel- und Gemüsewürfel begeben. Den Salat gemäss dem Bild auf den Tellern anrichten. Schnittlauch darüber streuen.
4. Ziegenkäse in der Mitte halbieren, die Nusskruste wie im Bild darauf verteilen und für 3 Minuten in den heissen Backofen schieben.