



Marinierter Spargelsalat mit Calamansi Balsam Estragon | Erdbeeren & Rucola

- Rezept für 4 Personen -

600 g weißer Spargel
Schale und Saft von 1 Limette
Zucker, Salz und Pfeffer
2 Schalotten, geschält
3 EL Calamansi Balsam Essig
4 EL Olivenöl

Den Spargel schälen, die Enden 1 cm unten abschneiden und den Spargel in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Limettenschale und Limettensaft, Zucker, Salz und Pfeffer ca. 10 Minuten marinieren.
Die Schalotten fein würfeln.

4 Zweige Estragon
1 Schale Erdbeeren
1 kleiner Bund Rucola

Estragon Blättchen von den Stiele zupfen und grob schneiden.
Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und je nach Größe die Beeren vierteln oder achteln. Rucola waschen und trocken schleudern.

Den Spargel nun mit Schalotten, Estragon und Erdbeeren vermischen. Abschmecken, ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit Rucola als Topping servieren.