

Chinesischer Spargelsalat

Zutaten

für 4 Personen

500 g	Spargeln grün
1-2	Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Stück	Ingwer, fein gehackt
1	grüner Peperoncino, entkernt, fein gehackt
2 EL	Apfelbalsam
1 EL	Mirin
2 EL	Tamari
1 EL	Sesamsöl
2 EL	Rapsöl
	Fleur de Sel, Pfeffer
1	Karambole
1	Limette

Zubereitung

Von den grünen Spargeln die harten Enden abschneiden, wasche, dritteln und in Salzwasser bissfest kochen oder in einer gelochten Schale steamen. (1)

Für die Vinaigrette alle Zutaten mischen.

Karambole in Scheiben schneiden. Limette waschen, vierteln.

Spargel vorsichtig mit der Vinaigrette mischen mindestens 1 Std ziehen lassen. anrichten. Je eine Scheibe

Garzeit

Steamer

Dampfgarer

1

100°C 3 Min.

100°C 10 Min.

Anrichten

Spargelsalat in tiefe Teller anrichten, mit Karambole und Limetten garnieren.

Tipp

Passt zu Fisch, Fleisch, Käse etc.

Persönliche Bemerkungen: