

Hier und heute



Grün-weißer Spargelsalat mit Serrano-Schinkenchips und Kalamata-Oliven

Köstliche Küche wie von Mama, modern interpretiert: Lars Middendorf serviert Spargel als Salat und garantiert ohne Sauce Hollandaise.

Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

Die Zutaten

- 400 g weißer Spargel
- 400 g grüner Spargel
- 100 g Serrano-Schinken
- 80 g Kalamata-Oliven
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Honig
- 2 Zweige Thymian
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 200g Rucola
- Parmesan nach Wunsch

Zubereitung

Serrano-Schinken zwischen zwei Schichten Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa zehn Minuten knusprig backen. Danach kurz abkühlen lassen und in grobe Chips brechen.

Weißer Spargel schälen und die Enden entfernen, dann schräg in Scheiben schneiden.

Beim Grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und holzige Enden entfernen. Ebenfalls schräg in Stücke schneiden. Mit etwas Olivenöl in einer heißen Pfanne anbraten, für ca. fünf Minuten bissfest braten und zwischendurch schwenken. Die Stücke dürfen etwas Farbe annehmen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und leicht abkühlen lassen.

Für das Dressing Zitronensaft, abgezapfte Thymianblättchen, Honig und Olivenöl verrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Grünen und weißen Spargel mit den Kalamata-Oliven, Rucola und dem Dressing vermengen. Den Salat auf Tellern anrichten und mit den knusprigen Serrano-Chips bestreuen. Nach Wunsch mit Parmesan ergänzen.