

Hier und heute

Frühlingsalat mit Spargel, jungen Erbsen, Radieschen und Burrata

Dieser köstliche Gemüsesalat von Julia Floß vereint die Aromen des späten Frühlings. Sie kombiniert darin Erbsen, Spargel und Radieschen.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Personen

Die Zutaten

- 750 g Spargel (am besten weiß)
- 1 kg frische Erbsenschoten (oder 400 g TK-Erbsen)
- 1 Schalotte
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Zucker
- 1 Zitrone
- ½ Bund Radieschen
- 1 Salatgurke
- 1-2 EL Honigsenf
- 1 EL weißer Balsamessig
- 3 EL Olivenöl
- ½ Bund Dill
- 1 Kugel Burrata

Zubereitung

Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden. Erbsen pulen und bereitstellen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem breiten Topf oder einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin andünsten. Spargel und Erbsen dazugeben, mit Salz und einer Prise Zucker würzen und kurz mitdünsten. Ein bis zwei Kellen Wasser, Gemüsebrühe oder Spargelfond dazugeben und das Gemüse bei niedriger Hitze fünf bis sechs Minuten köcheln lassen. Mit dem Saft und dem Abrieb der Zitrone abschmecken.

Die Radieschen putzen, vierteln und für die letzten ein bis zwei Minuten zum Gemüse geben und mitdünsten.

Die Gurke waschen, halbieren und hobeln. Aus Honigsenf, Essig und Olivenöl eine Vinaigrette anrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. In einer großen Schüssel das warme Gemüse und die Gurke mit der Vinaigrette mischen. Vinaigrette mit der restlichen Flüssigkeit aus der Pfanne verlängern. Gründlich mit Zitrone abschmecken. Dill waschen, trocken schütteln, grob hacken und darüber geben. Salat auf einer Platte anrichten, Burrata darüber zupfen und alles sofort servieren.